Oecon.
1436

Oec 1736

Oeconomia. Pecuaria res. 406.

Oec. pec. N. 92.

Herrn J. Twamley's Anweiſung Engliſchen Käſe zu machen und den Obſtgarten recht zu warten.

Aus dem Engliſchen.

Mit Erläuterungen von D. C. F. M.

Frankfurt am Main,
in der Eßlingeriſchen Buchhandlung.
1787.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Allen

D a m e n,

welche die

Landwirthſchaft hochſchätzen

als

ein kleiner Beitrag

zu

Ihrer Leſebibliothec auf dem Lande

mit aller Ergebenheit

gewidmet

vom

Ueberſetzer.

Vorbericht.

Da es jetzt Mode wird, daß vornehme und reiche Damen, wie Beiſpiele aus unſrer Stadt und Gegend beweiſen, ſich nicht allein darum in der angenehmſten Jahrszeit auf ihren Landgüthern aufhalten, um nur in größter Unthätigkeit all' ihre Sinnlichkeit zu ſättigen, ſondern ſich auch mit der Natur und ihren ſo mannigfaltigen Producten aufs

genaueſte

genaueſte bekannt zu machen, ſo glaube ich, jede Veranlaſſung zur Abwechſelung thätiger Beſchäftigungen müßte unſerm ſchönen Geſchlechte in Rückſicht ihrer Geſundheit ſowohl, als des Vergnügens, allezeit willkommen ſein.

Ich ſelbſt bin ſo glücklich Damen zu kennen, die kleine Naturalienſammlungen beſitzen, und ſehr gut darinne zu Hauſe ſind, andre, die in ihrem engliſchen Garten gleichſam ſo einheimiſch ſind, daß ſie niemand auf die Fragen nach der Benennung der fremdeſten und ſeltenſten Gewächſe eine Antwort ſchuldig bleiben; und noch andre, in deren Landbibliothec auſſer den beſten moraliſchen Schriftſtellern, ſich auch ein Swammerdamm, ein Röſel, ein Ebert, ja ſogar ein ſyſtematiſcher Leßke, und ähnliche Bücher dieſer Art befanden. Solte nun nicht auch gegenwärtiger

tiger kleine engliſche Tractat, den ich auf Verlangen gewiſſer Kenner des ſo ſehr berühmten engliſchen Cheſter Käſes zu meinem Zeitvertreib verdeutſcht habe, noch ein Plätzgen, (zumal da es nicht groß ſein darf,) in der Landbibliothec einer wißbegierigen Dame finden? Wird es denn zu tadeln ſein, wenn ſich die gnädige Frau auf ihrem Guthe ſchon in den früheſten Morgenſtunden in Bewegung ſetzt, und ſich mit demjenigen beſchäftigt, was ihr und der ganzen Familie, ja öfters der ganzen Geſellſchaft eines freundſchaftlichen Beſuches zum größten Vergnügen gereicht? Wer wird es nicht gut finden, wenn ſich die Frau vom Hauſe ein Paar gutmelkende Kühe aus der zahlreichen Heerde des Guthes, für ihre alleinige ausſchließliche Beſorgung auszeichnet, um den Urſprung und Bereitung

der

der vorzüglichſten ländlichen Delicateſſen genau kennen zu lernen? Wem ſolte wohl nicht die gnädige Frau in der Geſtalt einer Pachterin oder Hofmeiſterin, (zumal wenn erſt das beliebte Journal der Moden einen eigenen Anzug für die Dame in dieſer Beſchäftigung liefert,) im Milchgewölbe gefallen? wo ſie mit dem Schaumlöffel von dem geſegneten Vorrath der Morgenmilch, ihres ſo ſchwachen und eingeſchränkten Viehſtandes, das Beſte davon abſchöpfet, um Vorrath von friſcher Saane zum Frühſtück zu ſammeln? Liebt nicht jedermann, der geſund iſt, die Milch und ihre delicaten Producte? Wird nicht ſchon am frühen Morgen der Zirkel des freundſchaftlichen Beſuches beim Frühſtück ſich vergnügen, wenn Rahm oder Saane zum Thee oder Caffee, die Erſte des Hauſes im feinſten Geſchirre ſelbſt auf-

trägt,

trägt, wenn Butter und Käſe bei der Mahlzeit, beſonders wenn letzterer dem engliſchen Cheſter ganz gleich kömmt, gänzlich von Sorgſalt und Kunſt der gaſtfreien Wirthin des Hauſes ſich herſchreibt? Wird ſich nicht der gute Geſchmack, aller nur genannten vortreflichen Dinge, bei dem Bewußtſein, daß ſie nur bloß durch ihre Hände gegangen, noch weit mehr erhöhn, und gleichſam länger erhalten? Wird es nicht Verwunderung und der vornehmen Wirthin ſelbſt, Vergnügen erwecken, wenn jetzt auf ihrem Guthe ein Käſe gemacht wird, den nur ſonſt jene groſſe reiche Inſel, ich meine England, geliefert hat? Es iſt gar kein Zweifel, da mein Autor in ſeiner dreiſſigjährigen Pratique, einigen Anverwandtinnen, bei ſehr eingeſchränktem Viehſtande, guten engliſchen Käſe von ſehr feiner Art berei-

 ten

ten gelehrt hat, es werden auch unſere Damen noch dahin gelangen, zumal wenn ſie die hierinnen gegebenen Regeln genau befolgen, den beſten engliſchen Cheſter Käſe zu machen.

Der Ueberſetzer.

Inhalt.

Inhalt.

Einleitung . . . S. 1

Erſtes Capitel.

Von der Kuh . . . 14

Zweites Capitel.

Von der Milch . . . 16

Drittes Capitel.

Vom Käſemachen in einigen Provinzen Englands überhaupt . . . 18

Viertes Capitel.

Von der vortheilhaften und nicht vortheilhaften Lage eines Meierhofs in Rückſicht auf Milchnutzung zum Käſemachen . . . 25

Fünftes Capitel.

Von der gehörigen Wärme der Milch, beim Laaben . . . 28

Sechſtes Capitel.

Von der erforderlichen Zeit zum Laaben . . . 32

Siebentes Capitel.

Vom rechten Zeitpunct den Quarg zu ſammeln und zu Boden zu drücken . . . 35

Achtes Capitel.

Vom Laab und deſſen Zubereitung S. 39

Neuntes Capitel.

Von mancherlei Fehlern des Käſes 58

Zehntes Capitel.

Allerlei beſondre Käſe zu bereiten 67

Eilftes Capitel.

Dem Käſe ein gut Anſehn und Farbe zu geben 71

Zwölftes Capitel.

Von der rechten Beſchaffenheit der zur Milch-
nutzung zu wählenden Kühe 109

Dreizehntes Capitel.

Wie der Käſe zu behandeln, wenn er aus der
Preſſe kömmt . . 111

Vierzehntes Capitel.

Von der Butter . . 123

Funfzehntes Capitel.

Vom Laabkraut . . 129

Sechszehntes Capitel.

Von ſchädlichen, bittern und giftigen Pflan-
zen für die Kühe . . 131

Siebenzehntes Capitel.

Vom Apfelbaume und Wartung des Obſtgar-
tens . . 141

Einlei-

Vom Käſe.

Einleitung.

Von der vortheilhaften Milchnutzung, vorzüglich in Rückſicht auf die rechte Zubereitung des Käſes.

Viele, die ſich ſowohl mit der Zubereitung des Käſes beſchäftigen, als auch diejenigen, welche ſtarken Handel damit treiben, haben ſich allezeit verwundert, daß man ſich noch nicht die Mühe gegeben hat, eine eigene Abhandlung über das Käſemachen zu ſchreiben, oder eine richtige Anweiſung zu dieſem Geſchäfte den Landwirthſchaftsliebhabern in die Hände zu geben, und zugleich diejenigen, die als Hofemeiſter oder Viehpachter vorzüglich die Milchnutzung aufs beſte verſtehn ſollen, gründlich zu belehren.

Von der groſſen Anzahl ſchlecht und unwirthſchaftlich behandelter Meierhöfe in Anſehung der Milchnutzung gegen die wenigen, welche man in ihrer Art recht nützlich und einträglich nennen könnte, iſt gewiß jedermann, der ſich vorzüglich mit dem Käſehandel beſchäftigt, auf das vollkommenſte überzeugt.

 Ja,

Ja, ein aufmerkſamer Beobachter bemerkt ſchon die verſchiedne Güte und Eigenſchaften der Käſe nach den verſchiedenen Verfaſſungen und Einrichtungen in der Milchwirthſchaft, oder auch in einer und eben derſelben Wirthſchaft, wenn entweder nur die bisher in der Sache geübte Magd, oder die ſonſt eingeführte Zubereitungsart der Käſe, von der Frau des Meierhofes, oder der über die Milchwirthſchaft geſetzten Perſon nicht ganz genau wie vormals beobachtet worden iſt.

Es wird immer eine Sache von größter Wichtigkeit ſein, wenn man wider ein ſolches Gebrechen das rechte Mittel ausfindig machen kann, und man wird durch Vervollkommnung der Milchwirthſchaft und derſelben kluge Behandlung, beſonders in Rückſicht auf die Zubereitung des recht guten Käſes, ſowohl bei denen, die ihn verfertigen, als auch bei denen, die in einem vorzüglich berühmten und geſegneten Milchlande groſſen Handel damit treiben, den wärmſten Dank verdienen; und wenn man ſich nur befleiſſigen wolte, den Käſe von einer vorzüglichen Güte zu bereiten, ſo würde man auch davon einen weit gröſſern Vertrieb machen, und was beiden, den Verfertiger und Handelsmann, zu ſtatten kommen müßte, wäre ein erniedrigter Preis, aber auch ein geſchwinderer Abſatz deſſelben, als welcher, wenn ſich der Käſe durch ſeine Güte nicht empfiehlt, ohnmöglich erfolgen kann. Auſſer dieſem iſt es auch ganz ausgemacht, daß viele aus Mangel gehöriger Wiſſenſchaft, kaum ſo viel Käſe von einerlei Menge Milch bereiten, als wohl andere

zu thun im Stande ſind, oder als ſie ſelbſt erlangen würden, wenn ſie die rechte Bereitungsart anzuwenden wüßten.

Da nun dieſe hier gemachten Betrachtungen, immer auf mich einen ſehr lebhaften Eindruck machten, ſo habe ich auch allezeit, wo ſich eine Gelegenheit darbot, in der Kunſt guten Käſe zu machen einige Vortheile zu erlernen, dieſelbe nie vorbeigelaſſen, ſondern bin vielmehr dadurch veranlaßt worden, dieſe gegenwärtige Abhandlung zu ſchreiben, jeden beſondern Umſtand, der zur Verbeſſerung gedachter Kunſt etwas beitragen kann, zu bemerken, zu erwägen und ſorgfältig zu unterſuchen; wie ich denn auch dadurch nach und nach wirklich in Stand geſetzt worden bin, vielen meinen Rath zu ertheilen, ihnen die rechten Handgriffe bekannt zu machen, viele Fehler und unrichtiges Verfahren durch die in folgenden Blättern gezeigte Methode abzuſtellen und zu verbeſſern. Die Erfahrung muß der Sache ſelbſt das Wort reden, denn es ſind viele Milchwirthſchaften dadurch auf einen beſſern Fuß gekommen.

Aus einer ſich immer gleichen Erfahrung und der augenſcheinlichen Verbeſſerung, wie auch aus den von jeder beſondern Methode erfolgten Wirkungen, die ich bei den erfahrenſten Hofemeiſtern oder Milchwirthſchaftern ſorgfältig bemerkte, und mich dadurch aufs beſte belehrte, hat es mir nicht fehlen können, in einem Zeitraume von mehr als dreiſſig Jahren eine groſſe Fähigkeit in dieſem Geſchäfte zu erlangen.

Dadurch bin ich auch bewogen worden, die wahre Urſache jeder vorkommenden Hinderniß oder Fehlers bei dem Käſemachen genau zu erforſchen; und zwar habe ich ſolches ganz genau vom Melken der Kuh bis zur Vollendung des Käſes, wie er dem Handelsmann ausgeliefert wird, verfolgt. Ich bin auch in Stand geſetzt worden wider jeden mißlichen Fall aus vernünftigen Grundſätzen nach meinen Einſichten Rath zu ertheilen, und bin immer darinne von andern, die ebenfalls aus gleichen Beobachtungen ihre Fähigkeit in dieſem Geſchäft erlangt hatten, beſtärkt, und ſolche belehrende Verbeſſerungen dem Publicum mitzutheilen aufgemuntert worden.

Es iſt mir auch gar wohl bekannt, daß man ſagen wird, ich habe eine Arbeit über mich genommen, die grade diejenigen, für welche ſie eigentlich zum Beſten unternommen iſt, mir gewiß nicht verdanken werden; 1) indem jede Hofmeiſterin oder diejenige, welche die Aufſicht über die Milchverwaltung hat, ganz gewiß in der Meinung ſteht, ſie habe keine Regeln und Anweiſungen zu ihrem Geſchäfte nöthig, weil ſie daſſelbe ſchon längſt bei ihrer Mutter, als der geſchickteſten Frau in ihrer Art, mit beſtem Erfolg und ganz glücklich ausgeübt habe. Allein wenn auch dergleichen

1) Dieß wird der Hr. Verfaſſer wohl nur von eigenſinnigen und in Vorurtheil ſteckenden Landleuten, aber nicht von ſelbſtdenkenden Frauenzimmern verſtanden wiſſen wollen.

gleichen Leute nur ohnvermerkt ihre Methode verändert und ſie die Zeit zum Gerinnen oder Laaben der Milch abgekürzt haben, da dieß gemeiniglich ein feſtgeſetzter Zeitraum iſt, den Quarg auf dem Boden des Milchſtänders oder Kübels zu ſammeln, wenn nämlich das Laab ſeine Wirkung gethan hat; oder ſie bedienen ſich einer gröſſern Menge des Laabs, die Milch deſto geſchwinder zum Gerinnen zu bringen und Quarg zu bekommen; ſo ſind dieſe Abweichungen, wenn ſie von der, mit dieſer Arbeit beſchäftigten Perſon, als Hauptumſtände nicht beobachtet werden, vermögend, einen groſſen Unterſchied in der ganzen Operation zu machen. Ich werde mich daher bemühen, dieſen wichtigen Punct auf eine ſo kurze und deutliche Art, als nur immer möglich iſt, auseinander zu ſetzen. Ohne Zweifel wird manchen bei Durchleſung meines Buchs auch die nämliche Betrachtung beifallen, wie es mir ergangen iſt, wenn ich irgend einen beſondern Fehler bei einer oder der andern Wirthſchafterin in ihrem Käſe antraf, welchen ſie auch gerne geſtanden haben würde, wenn ſie ihn nur ſelbſt anzugeben gewußt hätte.

Allein da ich ſo oft Gelegenheit hatte, die klügſten und in dieſem Geſchäfte erfahrenſten Frauen ſo mancher Provinzen zu ſprechen, und von denen, deren Geſchicklichkeit im Käſemachen mir aus häufiger Erfahrung bekannt war, Belehrung zu erhalten, ſo habe ich mir auch alle Mühe gegeben, zu dieſer Wiſſenſchaft und den rechten Kunſtgriffen zu gelangen,

um andere, die in dieſem Hauptgeſchäfte mancher Landwirthſchaft noch nicht ſo genau unterrichtet ſind, davon recht gründlich zu belehren.

Aus den nun vorhererzählten und oben angezeigten Abweichungen und Fehlern, welche diejenigen, die das Käſemachen treiben, begehen, entſtehen folgende Hauptfehler. Nämlich: der Käſe wird zu locker, ſchwammigt, allzu porös, zerfällt und bröckelt oder grümelt ſich, oder wenn er von nicht feſte genug zuſammengeſetzten und recht ſteifen Quarg gemacht iſt, wird er faul und ſcharf, ſpringt am Rande auf oder zerfließt. Ferner wird er trockenſchäligt, auf der Ueberfläche blätterigt, blaufleckigt, ſcharf oder ſtinkend, welcher letztere Fehler aber von übelzugerichtetem und ſtinkigtem Laab von kranken Kühen oder einer andern Urſache, die einem ſcharfſichtigen Beobachter nicht entgehen wird, ſeinen Urſprung haben kann. Doch da zur ſichern Cur einer Krankheit und eines jeden Uebels erforderlich iſt, deſſen Urſache und Beſchaffenheit kennen zu lernen; ſo muß man ſich zuförderſt ſorgfältigſt darum bekümmern und dieſelbe ausfindig zu machen ſuchen. Wenn man nun ja auf ein Mittel fallen ſolte, ſo könnte dieſes grade ein ganz beſonderes ſein, das nicht immer das rechte, oder in einer jeden Milchwirthſchaft anwendbar und nützlich; nämlich: wenn die Beſchwerde von einer gewiſſen beſtimmten Urſache herrührt, und welche an allen Orten und zu allen Zeiten immer eine und eben dieſelbe Wirkung zuwege bringt. Wenn vielleicht das angewendete Mittel

nur auf einigen beſondern Meierhöfen der Abſicht entſpricht, wenn es auf die Weide ankömmt, daß dieſelbe ſehr fett oder mager iſt, oder viel Klee oder ſchädliche Kräuter, Pflanzen oder Bäume auf derſelben wachſen, davon die Kühe mit unter freſſen; ein jeder dieſer gedachten Umſtände, wenn er nicht bekannt iſt und erwogen wird, muß nothwendig verſchiedne Wirkung machen, davon einige dem erſten Anſcheine nach den Beſchwerden auf andern Güthern, wo groſſe Milchwirthſchaft getrieben wird, ähnlich zu ſein ſcheinen, da dieſelben doch von ganz andern Urſachen ihren Urſprung haben, deren wahre Kenntniß aber jedem Milch- oder Kuhpachter, oder denen, die das Käſemachen über ſich genommen haben, höchſt nützlich ſein muß, weil das ganze Werk von ihnen gefordert wird.

Was die Weide oder die Güte des Bodens in Anſehung des Graswuchſes, oder die Producte und Gewächſe in Rückſicht auf Pflanzen, Unkraut oder verſchiedne Grasarten betrift, ſolte freilich der Beſitzer oder Pachter der Güther vorzüglich, und eben nicht grade derjenige, welcher die Milchwirthſchaft nur allein über ſich genommen hat, beſorgen; ferner würde auch aus der von Zeit zu Zeit gemachten Unterſuchung des Milchgewölbes oder Kellers, aus dem Geſchmack des Käſes, ſo weit als er von einem oder dem andern Gewächſe, Gras oder Unkraut, den Geſchmack annimmt, auch aus dem Orte, wo die Käſe in dem Milchgewölbe liegen und aufgehoben werden, wie dieſes

in den verſchiednen Jahrszeiten durch Hitze oder Kälte, feuchtes oder trocknes Wetter, eine nachtheilige Veränderung leidet, zu entdecken ſein, was eigentlich für Urſachen zu vielen allgemeinen Fehlern der Käſe Anlaß geben, woher es käme, daß ſie nämlich zu ſchwer, aufgeſprungen, bröckelig, ſchlecht von Conſiſtenz, gut oder übelriechend wären, welche Fehler, wenn ſie in einer Milchwirthſchaft vorkommen, öfters aus einer allgemeinen Quelle entſpringen, und ſich ſehr häufig über die ganze Milch- und Käſebehandlung verbreiten, indem ſie von einer und eben derſelben Nachläſſigkeit oder fehlerhaften Verfahrungsart herrühren. Mit dieſen gedachten Schwierigkeiten und Fehlern ſolte billiger Weiſe der Herr oder Pachter der Güther ſelbſt bekannt ſein, da es oft, ja nur gar zu oft geſchieht, daß die Frau oder Oberaufſeherin der ganzen Milchwirthſchaft das Geſchäfte im Milchgewölbe dem Geſinde überläßt, beſonders aber das Zuſammengieſſen der Milch, die Zubereitung des Laabs und deſſen Beimiſchung zu derſelben, die Abwartung der rechten Zeit nach hineingethanen Laab bis die Milch gerinnet und ſich in Quarg verwandelt, wie auch das Zuſammenſammeln und Durcheinanderrühren oder Brechen deſſelben, wenn er ſeine Steifigkeit erlangt hat, welches gemeiniglich nach einer gewiſſen Regel oder Manier, an die dergleichen Leute einmal gewohnt ſind, und zwar eine ſolche, wie ſie dieſelbe von ihrer vorigen Frau geſehen, und die ſie für die klügſte Käſeverfertigerin und Milchwirthſchafterin gehalten haben, die aber das Geſchäfte im Milchgewölbe ſelbſt perſönlich ſehr glücklich

betrieb,

betrieb, oder welche doch wenigſtens diejenigen Arbeiten und Operationen, auf welche das meiſte ankam, ſelbſt verrichtete, da ſie nämlich die Zeit, in welcher das Laab wirkte und ſich die Milch ſchüttete oder der Quarg zuſammentrat, dichte ward und ſich zu Boden ſetzte, beſonders genau beobachtete; alle dieſe Umſtände erfordern aber die größte Genauigkeit; und der größte und vornehmſte Fehler bei der Zubereitung des Käſes, iſt lediglich der Uebereilung in allen nur gedachten Operationen zuzuſchreiben, indem man ſich zu keiner Sache nicht die gehörige Zeit genommen, noch die verſchiedenen Wirkungen gehörig abgewartet hat; denn dieß iſt nur gar zu gewiß, wenn man mit Sorgfalt und Genauigkeit guten Quarg macht, ſo iſts auch ſehr leicht guten Käſe zu machen. Wenig Leute können in irgend einem Geſchäfte oder Gewerbe aus ſchlechten Materialien gute Waaren machen; obgleich viele von den allerunwiſſendſten, wenn ſie mit guten Materialien verſehen, und dieſelben zu ihrem Geſchäfte recht für ſie bereitet ſind, dergleichen Waare auf eine kunſtmäſſige und meiſterhafte Art zu Stande bringen. So wird manche Milchmagd einen ſehr guten Käſe machen, und ihn völlig beſorgen, bis er ſeine recht vollkommne Güte erlangt und ſich dem Käufer und Verkäufer empfohlen hat, ob ſie gleich nicht recht einſehen kann, wie das Laab ſeine Wirkung thut, oder wie etwan die verſchiedne Beſchaffenheit des Quarges in ſeinen verſchiedenen Perioden ſein muß, oder wenn er gar in dem Zuſtande iſt, wo es gemeiniglich ganz auf die ſich damit beſchäftigende Perſon ankömmt, ihn zu brechen, zu

durch

durcharbeiten, zu formen, und ihn zum Preſſen zuzurichten, welche erſtere Arbeit vorzüglich für die Frau ſelbſt, oder eine dem Geſchäfte völlig gewachſene Perſon gehört, nämlich den Quarg recht zuzubereiten.

Das Geſchäfte oder die Beſorgung der Milchwirthſchaft iſt von groſſer Wichtigkeit, und an einigen Orten beträgt es die Hälfte, ja wohl beinahe das ganze Einkommen oder den vorzüglichſten Ertrag des Meierhofes. Unter einer recht verſtändigen, einer mittelmäſſigen und ganz ſchlechten und unverſtändigen Aufſeherin über das Milchweſen, herrſcht ein ſo groſſer Unterſchied, daß es ſelbſt einen ſcharfſehenden Beobachter verwundern würde, und die mir auf meinen Reiſen vorgekommenen Beobachtungen, werden viele, welche die Theorie des Milchweſens nie ihrer Aufmerkſamkeit gewürdigt haben, überzeugen.

Der Weg, auf welchem die Kunſt der rechten Milchnutzung von alten Zeiten auf uns gekommen, iſt derjenige, wo die Tradition von der Mutter auf die Tochter, und immer eine allgemeine und fortgeſetzte Erfahrung den größten Antheil hat. Man iſt ganz natürlich von einer Zeit zur andern bei der Methode, welche die beſte zu ſein geſchienen, und die ſie zu erlernen Gelegenheit fanden, geblieben, ohne jemals, weder nach phyſiſchen Grundſätzen die verſchiedenen Eigenſchaften und Wirkungen der angewandten Dinge kennen zu lernen, noch eine rechte Kenntniß und Wiſſenſchaft, wie ſie ſolche auf eine jenen Gründen gemäſſe oder practiſche Art anwenden ſolten. Und ob

ich

ich gleich von meiner Schwäche ſehr überzeugt bin, ſo hoffe ich doch, man wird meine Abſicht, dem Publicum durch dieſen Tractat auf einige Art nützlich zu werden, nicht verkennen.

Eine gütige Vorſehung hat für alle unſere Bedürfniſſe geſorgt und allem Mangel vorgebeugt; die Natur als Natur zeigt in allen ihren Theilen Vollkommenheit; wir aber, indem wir ſie zu verbeſſern ſuchen, ſtören und hindern, oder zerrütten oft gänzlich ihre Ordnung; unſre Begriffe ſind zu dieſer Unternehmung öfters zu unvollkommen. Wo die Natur Winke oder Anleitung zur Verbeſſerung in irgend einer Sache giebt, die zu des Lebens Bedürfniſſen gehören, ſo iſts aller Menſchen Schuldigkeit, auf dieſelben Achtung zu geben, ihnen zu folgen, ſie zu unterſuchen, und der menſchlichen Geſellſchaft bekannt zu machen.

Da nun die gegenwärtige Verfaſſung der Milchwirthſchaft ſich noch immer in einem ſehr unvollkommenen Zuſtande befindet, ſo bin ich nicht ohne Hoffnung, durch meine in dieſer kleinen Abhandlung angewandten Bemühungen nützlich zu werden, und den Freunden dieſes Zweiges der Landwirthſchaft einige gute Dienſte zu leiſten.

Erſtes Capitel.

Von der Kuh.

Die Kuh ſolte meiner Meinung nach billig, in Rückſicht auf den Menſchen, das nutzbarſte unter allen Thieren genennt werden; ihre Milch iſt ſchon für unſre Kindheit eine groſſe Unterſtützung, und trägt ſehr viel zum Vergnügen und Erhaltung unſers Lebens bei, nicht allein zu Hauſe durch ihre geſunde Koſt, ſondern ſie erſetzt auch unſere Bedürfniſſe, wenn wir uns auswärts auf den entfernteſten Reiſen befinden; ja ſie gewährt uns auch, durch den daraus bereiteten Käſe und Butter, für unſern Geſchmack mancherlei Delicateſſen; die Kuh giebt auch durch ihre Kälber eine ſehr ſchickliche Speiſe für diejenigen ab, die ſchwächlich ſind, und vermehrt den Vorrath unſrer Lebensmittel gar ſehr; und dieſe nur gedachten Vortheile gewährt uns dieſes Thier ſo lange es lebt; iſt es dann geſchlachtet, ſo wird es unſre vorzüglichſte Koſt, indem wir das Rindfleiſch für die angenehmſte und nahrhafteſte Speiſe, wie billig, zu achten pflegen, da es nicht nur unſern Haushaltungen, ſondern auch ſogar unſern Flotten, ja unſern Armeen im Felde und in Garniſonen auf allen unſern Inſeln das beſte Lebensmittel giebt. Wer kennt nicht den mannigfaltigen Nutzen des Leders, das von dieſem

Thiere nur zu Schuhen und zu andern nöthigen Bedürfniſſen der Landwirthſchaft zu Hauſe und auf Reiſen zu tauſend Bequemlichkeiten gebraucht wird; ſelbſt die Haare der Häute werden zu unſern Gebäuden und andern Abſichten erfordert, das Inſelt haben wir zu Lichten, die wir zu Hauſe und auſſerhalb brauchen, wie auch zu Seife nöthig; Hörner und Hufe, ja ſogar auch die Knochen der Kuh, geben einen Handelsartikel ab. Und wer wolte alle den mannigfaltigen Nutzen, den uns die Kuh leiſtet, erzählen?

Zweites Capitel.

Von der Milch.

Die Milch muß allerdings als eines der vorzüglichſten Producte der Kuh angeſehn werden; wir erhalten ſie als eine reine, geſunde und nahrhafte Flüſſigkeit, die aber allerlei Verbeſſerungen und Verändrungen in ihrer natürlichen Beſchaffenheit, je nachdem es unſere verſchiedenen Bedürfniſſe erfordern, annimmt. In dem Capitel von Käſe und Butter, ſehn wir dieſes ganz deutlich, indem dieſe Producte größtentheils von der Geſchicklichkeit, Beurtheilung, Sorgfalt und Fleiſſe der Perſon, die ſich damit beſchäftigt, abhängen, und die guten oder ſchlechten Eigenſchaften beider Kunſtproducte vorzüglich der Geſchicklichkeit und dem Fleiſſe einer guten und verſtändigen Aufſeherin über das Milchweſen zugeſchrieben werden müſſen. Bei einer genauen Beobachtung wird man finden, daß die Milch insgemein, auch zu verſchiedenen Jahrszeiten, in ihrer Grundmiſchung und Beſchaffenheit ſich immer gleich iſt, und wenn ſie auch gleich mit verſchiedenen Auflöſungsmitteln behandelt wird, es mögen Salze oder andre flüſſige ſpirituöſe Subſtanzen ſein, ſo wird ſie doch zu allen Zeiten von einerlei Beſchaffenheit gefunden. Das Käſemachen iſt ein ordentliches und beſtändiges fortwährendes Geſchäfte, das man ſchon unausgeſetzt ſeit undenklichen Zeiten getrieben hat; und es muß jedem fremde vorkommen, daß bei ſo wenig

erforderlichen und beigemiſchten Ingredienzen, deren Eigenſchaften auch ſo ſehr beſtändig und zuverläſſig ſind, ſich dennoch Schwierigkeiten bei der Zubereitung des untadelhaften, fehlerfreien und guten Käſes ereignen können; allein die tägliche Erfahrung überzeugt uns dennoch von dieſer Wahrheit, und daß der Unterſchied des guten Käſes erſtaunend groß iſt, und man wird kaum zwei Meierhöfe antreffen, wo er ſich völlig gleich, oder nur einigermaaſſen ähnlich wäre. Dieſen Unterſchied kann aber nicht jedermann, auſſer nur derjenige gewahr werden, der groſſen Handel damit treibt, und darüber mit Fleiß Bemerkungen anſtellt, dem fällt es aber auch ſodann ganz deutlich in die Sinne; und ob es gleich immer nur wenige verſucht haben, die Beſchaffenheit des Käſes, vornehmlich aber des Käſemachens deutlich und ſo auseinander zu ſetzen, daß man von deſſen Verbeſſerung recht belehrt würde, ſo ſehe ich doch nicht ein, warum dieſes Fach nützlicher Kenntniſſe, nicht ebenfalls wie andre Künſte, beſſer und vollſtändiger ſolte bearbeitet werden?

Drittes Capitel.

Das groſſe Geſchäfte des Käſemachens in einigen Provinzen Englands.

Dieß Geſchäfte iſt bei uns (in England) bisher bloß von Frauen getrieben worden, nur in Cheshire, Wilts, und einigen Gegenden von Glouceſtershire, und noch andern, wo man eine ſehr groſſe Menge Käſe zubereitet, wird ein Mann als Beigehülfe, wegen des Gewichtes eines groſſen Cheſter Käſes erfordert, um ihn wegen ſeiner groſſen Schwere zu durchwirken, zu reiben, zu waſchen und zu ſäubern, welche Beſchäftigungen für die ſchwachen Kräfte einer Frau ganz unmöglich, ja für eines einzigen Mannes Kräfte beinahe zu ſchwer ſind, indem es nichts ungewöhnliches iſt, auf groſſen Meierhöfen, wo das Käſemachen recht im Schwunge iſt, Käſe von achtzig, hundert, hundert und zwanzig, ja wohl hundert und vierzig Pfund anzutreffen, zu deren Behandlung allerdings ſehr viel Stärke erfordert wird. Man hat mich verſichert, daß es in einer gewiſſen Gegend von Nord = Wiltshire Meierhöfe gäbe, wo in einem Jahre fünf und zwanzig Tonnen Käſe verfertigt würden, und einige an Gewicht und Menge noch höher ſteigen ſolten. Ein gewiſſer Herr, der ſich neulichſt in Bath aufgehalten hatte, gab mir von einer Perſon Nachricht, die innerhalb weniger als zwanzig Meilen (engliſche) zwei hundert melkende Kühe hätte; welcher Umſtand ſeine

Neugier

Neugier gereizt hatte ein Pferd zu nehmen, um ſich von der Wahrheit der Sache zu überzeugen, und da er ſelbſt ein groſſer Handlungsfactor war, der öfters Meierhöfe, jeden von vier, fünf oder ſechs Tonnen auskaufte, ſo hatte derſelbe doch nie eine Milchwirthſchaft von einem ſo groſſen Umfange angetroffen. Bei der Erzählung der Sache fiel mir natürlicherweiſe der nämliche Gedanke ein, der ihn in Verwundrung geſetzt hatte; nämlich: Was für ein Haus, was für eine Hofröde muß wohl eine ſolche Perſon unter ihrer Aufſicht, was für eine auſſerordentliche Menge Käſe muß ſie nicht zu beſorgen, dieſelben zu diſponiren und zum Verkaufe fertig zu halten, haben? Allein der Augenſchein beſtätigte die Wahrheit, nur daß die obenerwähnten zweihundert Kühe auf drei verſchiedne Höfe in gewiſſe Anzahlen, nach Beſchaffenheit der Lage oder Bequemlichkeit eines jeden Platzes, vertheilt waren. Wir hören öfters von Meiereien in Cheshire, wo jede ein hundert Kühe hält, woher denn auch die beſondere Gröſſe der dortigen Käſe meiſtentheils entſtehet. In den groſſen Milchwirthſchaften, in Warwickshire, Leiceſtershire, Staffordshire oder Derbyshire, wo in jeder wenigſtens zwanzig bis vierzig Kuhe ſind, bringt man im Durchſchnitt auf jeder Meierei jährlich von einem jeden Kuh bis auf dreihundert Pfund Käſe. Doch glaube ich, es giebt mehr Meierhöfe, die eher weniger, als mehr von dieſer Seite einträglich ſind; allein dieſe Beobachtung findet ſtatt, je höher ſich die Anzahl der Meierhöfe auf Ackerlande beläuft, wo viel Feldbau und friſch Gras eingeführt iſt;

 denn

denn an ſolchen Orten wird allezeit weniger Käſe gemacht, als da, wo auf alten Torf die Viehweide iſt, und das Verhältniß von hoch gelegenen Landgüthern iſt viel gröſſer, als von denen, die niedrig gelegen ſind. Ich habe vielmal von einer Kuh vierhundert Pfund Käſe bekommen, und einige wenige Meierhöſe haben auch wohl von einer jeden Kuh fünfhundert Pfund erhalten; allein wenn man die Sache genau unterſucht hat, ſo iſt der Grund davon in beſondern Umſtänden zu finden geweſen. Es haben nämlich dergleichen Güther in ganz vortreflichen Wieſengründen ihre Lage, wo Wieſen auf alten trocknem Torfgrunde zur Weide gedient, wo klare Bäche die Wieſen durchſtrömt und den Kühen ein gutes Getränke und auch zugleich bei heiſſem Wetter eine gute Abkühlung gewährt haben. Durch dieſe vortheilhaften Umſtände wurde die Milch dieſer Kühe in temperirtem Zuſtande erhalten; da indeſſen Kühe auf hohen bergigten Gegenden wegen drückender Hitze verbrennen, und aus Mangel eines erfriſchenden Bachs und Schattens viel ausſtehen, nur umhergehen oder gar ſo heftig hin und her laufen, daß ihre Milch in eben dem Grade vermindert, wie ſolche in jenen von den Durchwäſſerungen der Wieſen vermehret wird, wodurch dann die Kühe in eine ſolche Hitze verſetzt werden, daß hernach ihre Milch kaum die rechte Quantität Quarg geben will, und auch daher viel Schwierigkeiten im Käſemachen verurſacht; welches alles bei kühlen ſchattigt gelegenen Güthern nicht vorkömmt, und zwar wenn noch überdieß die Hauptperſon des Milchweſens unerfahren

in

in ihrem Geſchäfte iſt. Ferner machte ſich es auch hier in dieſen fruchtbar gelegenen Gegenden jeder Beſitzer zur Regel, nie eine Kuh zu halten, die zu altmelkend, oder zu lange nach dem Kalben melkend, oder wo die Milch durch einen Zufall oder auf irgend eine Weiſe weggeblieben war, deren Stelle ward ſogleich mit einer neumelkenden erſetzt, und man ließ die altmelkende trocken ſtehen, um ſie zu ſchlachten, oder auf andere Weiſe zu nutzen. Durch dieſe Anſtalt und Einrichtung wurde die Milchwirthſchaft die ganze volle Grasweide hindurch im beſten Zuſtande erhalten. Die Anzahl ſolcher Meierhöfe iſt zwar ſehr klein und unbedeutend, doch können ſie der Welt höchſtens nur zeigen, was eine Meierei mit ihrer Milchwirthſchaft eintragen kann. Es hat mich ein Factor aus Wiltshire verſichert, wie die Hutung oder der Boden im vorzüglichſten Milchlande ſo fruchtbar, reich und gut wäre, daß man es daſelbſt in den vornehmſten Meiereien für gar nichts ungewöhnliches hielte, von einer jeden Kuh jährlich fünfhundert Pfund Käſe zu bekommen; allein in dergleichen Fällen müſſen auch alle glückliche Umſtände zuſammentreffen; wie ich denn zum Beiſpiel glaube, und niemand, der von der Güte des Käſes urtheilen will, es in Zweifel ziehen wird, daß auch daſelbſt die beſten und erfahrenſten Käſemütter [2]) waren, welche

2) Ich trage freilich Bedenken, mich des Ausdrucks: die beſten Käſemütter zu bedienen, weil im Engliſchen Dairy-Women ohne Zweifel dieſe Idee am beſten ausdrückt; allein ich bin überzeugt, daß nach der engliſchen

welche von ihrer Kindheit dazu angeführt worden, und denen das Käſemachen allermeiſt das einzige und vornehmſte Geſchäft auf dem Meierhofe iſt, und die noch überdieß durch die größte und mächtigſte Ermunterung darzu angereizet werden, nämlich daß ſie ihre Waare für den höchſten Preis verkaufen können.

Es iſt bekannt, daß ihr Käſe im einzelnen das Pfund mit einem, auch öfters mit zwei Stübern theurer, als der gute Käſe insgemein, bezahlt wird. Ihr Käſe, der gleich zu Anfange des Sommers gemacht wird, und gemeiniglich unter dem Namen Marlborough im Lande bekannt iſt, wird häufig auf die Meſſen durch Marlboroughfactors oder dergleichen in der Nähe ſich aufhaltende Handelsleute verführt. Oder er wird auch zu London unter dem Namen Nord-Wiltshire-Käſe verkauft, der allezeit im höchſten Preiſe vor allen Meiereien ſteht, bis auf die von Glouceſtershire ausgenommen, welche auch ſogar nicht einmal von den beſten Barclay-Hundert übertroffen werden, und welche doch, nach dem Urtheile vieler verſtändiger Leute, von ganz vortreflicher Güte ſein ſollen.

Ferner

ſchen bekannten Proprete, die auch vorzüglich bei dem weiblichen Geſchlecht dieſer Nation herrſcht, eine ſolche Dairy-Woman mitten unter ihrem Geſchäfte im Milchgewölbe keinen unangenehmen Eindruck machen müſſe. Reiſende, die nicht nur in Städten, ſondern auch auf dem Lande ihre Bemerkungen gemacht, haben mich davon verſichert.

Ferner haben auch dergleichen Milchpachter in vielen berühmten Meierhöfen einen groſſen Vortheil, wenn ihre Herren, Beſitzer gewiſſer Güther ſelbſt ſind, und in einigen Orten einen groſſen Strich Landes oder weitläufige Pflege, entweder ſelbſt inne haben, oder ſie als Aufſeher oder Amtleute auf den Güthern, im ganzen oder doch zum größten Theile mit melkenden Kühen verſorgen, welche ſie auch anzuſchaffen immer ſehr gern bereit ſind, um das Kalben während der beſten Grasfütterung zu erlangen. Alsdann vergleichen ſich dieſe Milchwirthſchafter mit ihnen um die Milch, auf eine gewiſſe Anzahl Kühe, die ſie beſtreiten können, zu einem feſtgeſetzten Preis für jede Woche. Der Herr, Amtmann, oder der es verpachtet hat, macht ſich dagegen anheiſchig, daß wenn eine melkende Kuh vor einer feſtgeſetzten Zeit fehlt, er dieſelbe wegnehmen, und deren Stelle mit einer neumelkenden ohnverzüglich erſetzen will, wodurch freilich ihre Meiereien oder Milchwirthſchaften den ganzen Sommer über ſtets im beſten Stande bleiben müſſen; hernach machen ſie auch einen Accord auf die Milchnutzung den Winter über, da das Pachtquantum nach Verhältniß des Milchviehes oder der melkenden Kühe eingerichtet wird, die entweder alt- oder neumelkend ſind, vermöge welcher Einrichtung ſie allerdings in Stand geſetzt werden, auf einem ſo gut beſtellten Meierhofe eine gröſſere Quantität Käſe zu machen, als irgend auf einem andern, oder auf einem Landguthe, das ohne

gedachte

gedachte vortheilhafte Einrichtung nicht von ſo guter Art iſt. In manchen Meiereien werden das ganze Jahr über Käſe gemacht, wie die Winter- und Futterkäſe, 3) die auf den Markt nach London zum Verkauf kommen, ganz deutlich beweiſen.

3) Dieſe Benennung des Futterkäſes muß nothwendig daher zu leiten ſein, weil die Kühe während der Zeit, als dieſe Käſe gemacht wurden, nur im Staue trocken Futter bekommen.

Viertes

Viertes Capitel.

Von vortheilhafter und nicht vortheilhafter Lage des Meierhofes, in Rückſicht auf Milchnutzung zum Käſemachen.

Es kömmt ſehr viel in dieſen Umſtänden darauf an, wie der Meierhof in Anſehung der Weide gelegen, und ob dieſelbe nahe oder entfernt von dem Hauſe iſt, wo eben der Käſe gemacht wird; denn wenn man die Kühe eine anſehnliche Strecke, ehe ſie können gemolken werden, erſt treiben muß, ſo verurſacht dieſer Umſtand im Sommer, daß ſich die Milch im Euter ſchon erhitzt; melkt man ſie im Felde und läßt ſie in Tonnen oder Fäſſern auf Pferden eine ziemliche Weite nach Hauſe ſchaffen, ſo halte ich dieß für noch ſchlimmer, da dieſe Bewegung die Milch ſtets untereinander ſchüttelt, und die Saane zum Gerinnen, wie zum Buttern erfordert wird, geneigt macht. Die auf ſolche Art gemachte Wirkung iſt ganz und gar von einer verſchiednen Beſchaffenheit, da ſie zu einem verſchiednen Endzweck oder einer ganz andern Abſicht dienen ſoll; und wenn die Milch durch das Fortſchaffen, es ſei nun, daß ſie getragen oder gefahren werde, in eine heftige Bewegung gebracht wird, ſo verwandelt ſie dieſelbe in gewiſſem Grade ſchon in Butter, und zwar ſo weit, daß man öfters um den Spund, Stöpſel oder Zapfen des Faſſes, einen Schaum bemerkt,

der durch die Gewalt der Luft, oder die Bewegung des Tragens oder Fahrens hervordringt, welcher von der Beſchaffenheit der Butter ſehr viel ähnliches hat, woraus aber deutlich zu erſehn, daß die Subſtanz der Milch nicht mehr in einem ſolchen Zuſtande geblieben iſt, wie er ſein muß, Käſe daraus zu machen, da die Butter durch eine heftige Bewegung, der Käſe aber, grade durch den entgegengeſetzten Zuſtand, nämlich durch Ruhe der Milch zu Stande gebracht wird. Ja ich halte mit Grunde davor, daß öfters bei ſehr heiſſen Wetter, die Milch im Euter, wenn die Kühe ſehr durch Treiben, oder durch ihr ſelbſt beliebiges Herumrennen erhitzt worden, von ſolcher Beſchaffenheit iſt, die derjenigen, wenn ſie in einem Faſſe geführt worden, ſehr nahe kömmt, welcher Umſtand hernach, wenn man erwartet, daß die geronnene Milch ſich im Gefäſſe oder Kübel in Quarg zuſammenſetzen ſoll, die größte Schwierigkeit verurſacht. Oefters habe ich von geſchickten Milchwirthſchaftern und im Käſemachen geübten Frauen gehört, daß es bisweilen ſehr ſchwer wäre, ihn überhaupt zu bekommen, und daß ſtatt einer Stunde, (welches doch ſonſt für die gewöhnliche Zeit, in welcher ſich der Käſe zeigt, angenommen wird) oftmals drei, vier oder fünf Stunden dazu erfordert werden, und er ſich dennoch in einem ſo unvollkommnen Zuſtande befände, daß es kaum möglich wäre, ihn in die Forme oder Preſſe zu bringen; und wenn er ſodann aus der Preſſe genommen, würde er ſchwammig, aufgetrieben, geſpalten und aufgeriſſen, nachdem nämlich der Quarg eine gute

oder

oder üble Beſchaffenheit, Zuſammenhang oder Dichtheit zuvor gehabt hätte.

Wenn irgends Leute ihre Kühe in dieſer Verfaſſung antreffen, wie es in heiſſen Sommerabenden ſich oft zutragen kann, inſonderheit wo das Waſſer auf der Weide rar und ſparſam zu haben, oder in Gegenden, wo ſehr wenig Schatten anzutreffen iſt, dann iſt es gut gethan, ein wenig friſch Waſſer, ehe die Milch gelaabet wird, in dieſelbe zu gieſſen, dadurch ſodann das Laab ſeine Wirkung deſto geſchwinder in der Milch thun kann. Es trägt ſich öfters zu, daß das ganze Geſchäfte in Anſehung des Laabens ins Stocken geräth, und die Wirthſchafterin weiß ſich nicht zu rathen, wie ſie das Gerinnen der Milch befördern oder den Quarg geſchwinder erlangen ſoll, und thut aus dieſem Grunde mehr Laab hinzu; allein das Laab iſt von ſolcher Eigenſchaft, daß es den einigermaaſſen zuſammengeſetzten Quarg wieder auflöſet, wenn zu viel davon gebraucht wird, und das Entſtehen des Quarges überhaupt verhindert, oder in den Molken ganz unvollkommen zurückläßt, ſo daß er hernach weder zu Käſe noch zu Saane werden will, und daher ein vorzüglicher Theil, welcher der beſte von der Milch iſt, mit den Molken weggeſchüttet zu werden pflegt. Hier will ich nur im Vorbeigehen nicht unerinnert laſſen, (wie hernach umſtändlicher ſoll gezeigt werden) daß kalt Waſſer und ein wenig Salz, dieſer Schwierigkeit größtentheils abhelfen kann.

Fünftes Capitel.

Von der gehörigen Wärme der Milch beim Laaben.

Einer der vornehmſten Umſtände iſt vorzüglich dieſer, der aber genau beobachtet werden muß, daß wenn die Milch zum Laaben hingeſtellt wird, ſie weder zu kalt noch zu warm ſein darf; der rechte Mittelgrad der Temperatur, den ſie haben ſoll wenn das Laab hineingethan wird, ſoll der eigentliche Grad ſein, den man unter milchwarm verſtehet; 4) iſt ſie wärmer als milchwarm, ſo kann man ihr etwas friſch Brunnenwaſſer zuſetzen, und zwar ſo viel bis ſie den beſtimmten Grad von Wärme erhält; es kann vielleicht eine, zwei, drei oder mehr Kannen, nach Verhältniß der Menge der Milch hinzugegoſſen werden, bis ſie genug-

4) Ein Wärmemäſſer oder Thermometer von Reaumür, woran die Scale bis auf 80 Grade geht, müßte, wenn man es in die Milch ſetzte oder hienge, $11\frac{1}{2}$ Grad über Null zeigen. Der Verfaſſer hat auch ganz recht, daß er ſagt: milchwarm könnte nicht immer derjenige Grad von Wärme ſein, den die Milch hätte, wenn ſie nur eben beim Melken von der Kuh käme, weil die Kuh ſelbſt einen ſehr verſchiedenen Grad Wärme in ihrem Körper und Blute habe, je nachdem ſie ſich vorher ruhig oder in heftiger Bewegung auf kühler Weide oder in einer heiſſen ſchattenleeren Gegend befunden hätte.

genugſam abgekühlt iſt. Viele möchten glauben, Waſſer ſchadete der Milch und würde den Stof zum Käſe vermindern; allein die Erfahrung beſtätigt dieſe Meinung keineswegeſ, ſondern es wirkt nur gleichſam in Verbindung mit dem Laab, die Milch deſto geſchwinder zum Stehen oder Gerinnen zu bringen. Ich möchte lieber in dieſem Fall den Gebrauch eines Wärmemeſſers empfehlen, um zu ſehen, was es für einen Grad in der Wärme der Milch zeigen möchte. Ich glaube man könnte eines auf eine ſehr leichte Art mit wenigen Koſten verfertigen, und es würde ſich ſehr der Mühe verlohnen, wenn man auf eine ſo wohlfeile Art den Fehler beſtimmen könnte, ob die Milch zu warm zum Laaben aufgeſtellt wäre, welches doch ein Fehler von ſehr übler Folge iſt, den aber die meiſten Leute nicht genug bemerken.

Eben der nämliche Gebrauch des kalten Waſſers iſt ſehr nützlich, wenn die Milch zum Buttern aufgeſtellt oder hingeſetzt wird; denn man kann es ganz deutlich bemerken, daß zu warm aufgeſtellte Milch zum Buttern, ſich nicht ſobald ſaanen will, als wenn ſie ſich in einer temperirten Wärme befindet, und nur deſto eher ſauer zu werden beginnt.

Sobald nun die Milch ihren gehörigen Grad von Wärme hat, und ehe noch das Laab hineingethan wird, ſo iſt es ein ausnehmend gutes Mittel, eine oder zwei, ja wohl drei oder vier Hände

voll Salz hineinzuwerfen wenn die Menge der Milch groß iſt, (ich rechne auf die Milch von zehn bis zwölf Kühen ohngefähr zwei Hände voll.) Dieſes Hülfsmittel wird auch verurſachen, daß das Laib deſto geſchwinder wirkt, und da die ganze Maſſe dadurch auch zugleich eine Salzung erhält, wodurch der riechende oder ſtinkende Käſe verhütet wird, ſo wird es gleichfalls den ganzen Käſe durchſalzen, und ein Mittel ſein, den zu lockern und ſchlüpferigen Käſe zu verhüten, und den Quarg deſto eher und gleichförmiger zum Sinken und ſich im Kübel zu Boden zu ſetzen bringen.

Im Fall die Milch zu kalt iſt, ſo laſſe man etwas davon wärmen und gieſſe es hinzu, um den Grad des Milchwarmen zu erlangen, doch muß man bemerken, daß die zu wärmende Milch durchaus nicht kochen darf, weil das Kochen der Milch ſie in ihrer Miſchung und Natur einigermaaſſen verändert; kochend heiß glaubt man, müſſe den Quarg zu Boden ſchmeiſſen, indem er dicht und zäh davon wird. Das beſte bleibt immer dieſes, eine ziemlich gute Quantität Milch leidlich warm zu machen, daß ſie der ganzen übrigen Menge einen hinlänglichen Grad von Wärme mittheilt. Bisweilen trägt ſichs auch zu, daß die Milch in der Zeit des Laabens zu kalt worden iſt; in ſolchem Falle habe ich geſehn, daß ein Theekeſſel voll heiß Waſſer, der in die Milch gegoſſen ward, ſehr gute Dienſte geleiſtet hat; man thue es aber nur erſt dann, wenn der Quarg beinahe oder ſich ſchon

ziemlich

ziemlich formirt hat, alsdann wird auch das heiſſe Waſſer dem Quarge eine gewiſſe Dichtheit oder Steifſigkeit geben, und ihm die Schlüpfrigkeit, die ihm die Kälte verurſachte, und welche ſich auch bei fortdauernder Kälte noch vermehren würde, benehmen. Dieſer Umſtand kann öfters Anlaß geben, daß der Käſe nur mit größter Schwierigkeit zu einer ordentlichen und feſten Conſiſtenz gebracht wird.

Sechſtes Capitel.

Von der erforderlichen Zeit zum Laaben.

Es iſt bei vielen Milchwirthſchaftern ein ſehr gewöhnlicher Gebrauch, die Milch nur eine Stunde im Laaben ſtehen zu laſſen, oder dem Laab zu ſeiner Wirkung nur eine Stunde zu geben, ehe ſie gerinnt, oder den Quarg zeigt und zu Boden fallen läßt. Dabei, fürchte ich, betrügen ſich viele, die wohl gar glauben, es zeige ſich der Quarg in noch wenigerer Zeit; allein durch dieſen Umſtand wird bei dem Käſemachen der allergrößte Schaden angerichtet. Die Milch wird ſehr oft ſchon vor der Zeit geſtört, und bisweilen, wenn die ganze Milch nur ſchlüpfrigten Quarg ähnlich, welches diejenige Beſchaffenheit iſt, in welcher die ganze Milch ſich befindet, ehe ſie dichte Matten, oder eigentlichen Quarg giebt, und die Eigenſchaft bekömmt, Käſe daraus zu machen. Man kann dieß allezeit für bekannt annehmen, daß in demſelben Zuſtand, in welchem ſie ſich befindet, und in dem man ſie Anfangs ſtört oder umrührt, auch hernach der Quarg bleiben wird. Der Quarg beſſert ſich nie, wenn er einmal geſtört oder aus ſeinem ruhigen Zuſtande gebracht worden iſt.

Man wird auch überhaupt dieſes wahrnehmen, daß wenn der Quarg ſchon in dem Kubel ſich zu

Boden

Boden ſetzt, ja wenn er nach vieler Meinung ſich in einem ganz leidlichen Zuſtande befindet, doch Stückgen von ſchlüpfrigen Quarge in den Molken ſo lange herumſchwimmen, bis ſie abgeſeigt worden ſind. Dieſer ſchlüpfrige Quarg will ſich nicht mit dem dichterm Quarge verbinden oder vereinigen; und ob er gleich gut durchgeknetet oder zertheilt worden iſt, ſo bleibt er doch in dem nämlichen Zuſtande, in welchem er ſich vor der Hand befindet, in dem der Käſe eben gemacht wird, er löſet alles gänzlich auf oder macht es flüſſig, wenn ein Stückgen, nur einer Nuß groß vorhanden iſt; es verwandelt ſich in ein Molkenwaſſer, (Whey Spring) läuft heraus und läßt eine Höhle im Käſe nach ſich, wo er einen verderbten Fleck bekömmt, ja wenn auch nur ein Stückgen eines Stecknadelknopfes zu ſehen iſt, ſo zerſchmilzt es und läßt ein Auge an ſeiner Stelle im Käſe zurück, und dieß iſt die Urſache, woher der Käſe Augen bekömmt. [5]) Wenn man nun den Käſe, indem er noch neu oder jung iſt, anſchneidet, ſo zeigt ſichs, daß überall wo ein Auge gefunden wird, auch eine Feuchtigkeit oder Näſſe ſo lange darinnen ſteht, bis ſie vertrocknet iſt, welche Feuchtigkeit oder Näſſe Thränen genannt werden.

Iſt

5) Im Schweizerkäſe findet man dieſe Erſcheinung häufig, allein in dieſem zeigen die Augen kein Verderben an, wie im engliſchen Käſe.

Iſt eine groſſe Menge ſchlüpfriger Quarg in einem Käſe, ehe er ſteif oder hart wird, vorhanden, ſo iſt er auch innerhalb immer locker, und bekommt keine Dichtheit, ſo daß wenn auch der Käſe getrocknet und aufgeſchnitten wird, er nicht anders als eine aus lauter Zellen beſtehende Honigſcheibe ausſieht.

Sieben-

Siebentes Capitel.

Von der Zeit wenn der Quarg zu ſammeln und zu Boden zu drücken iſt.

Der andre Umſtand worinne diejenigen, die an das Käſemachen ſelbſt Hand anlegen, mehr als in irgend einem andern fehlen, beſteht darinne: daß ſie den Quarg zu bald zuſammennehmen oder zu geſchwind zu Boden drücken. Das Lagben verurſacht eine ſehr ſtarke innere Bewegung oder eine Art Gährung; man muß alſo der fixen Luft zu ihrer Entwickelung aus dem Quarg oder Käſe Zeit laſſen, da ſie einmal durchs Laab in Bewegung geſetzt worden iſt. Das Laab iſt in ſeinen Wirkungen eine ſo kräftige Subſtanz, daß man bisher noch kein ander Mittel, das an deren Stelle zu ſetzen wäre, hat ausfindig machen können; alle Gährungen machen die eingeſchloſſene oder fixe Luft frei, und treiben ſie aus den verſchiednen Körpern, mit denen ſie auch noch ſo genau verbunden iſt, fort.

Die Wirkung des Laabs iſt auf die Milch ſehr groß, und um den Quarg ganz vollkommen feſt und ſteif zu machen, muß man ihm auch nur gehörige Zeit zu wirken verſtatten, daß der Quarg dadurch zuſammen gehen, oder, nachdem ſeine in ihm enthaltene fixe Luft aus demſelben vertrieben oder verflogen iſt, ſich in eine feſte Maſſe verwandeln kann. Wenn die Milch

zu früh geſtört wird, indem doch das Laab ſchon angefangen hat ſeine Wirkung zu thun, und man ihm auch nicht genugſame Zeit zur Vollendung derſelben läßt, weil man ſie gerne befördern will, ſo wird doch, wenn die gelaabte Milch wieder zur Ruhe kömmt, diejenige Luft, die ſich noch nicht durch Kneten, Drücken oder Quetſchen hat aus dem Quarge bringen laſſen, durch ihre ausdehnende Kraft ſich ſelbſt entwickeln und einen Ausgang finden, oder ſich in einen gröſſern Raum verbreiten, als ſie zuvor, da ſie noch gänzlich verſchloſſen war, einnahm; und entweder indem ſie unter der Preſſe iſt, oder wenn ſie aus derſelben kömmt, ſich einen Ausweg verſchaffen. Vielmals geſchieht es in einem ſo hohem Grad wenn der Käſe noch in der Preſſe ſteht, daß ſogar das leinwandne Tuch, worein der Käſe gewickelt und womit er genau umgeben war, indem die Luft gar nicht durch daſſelbe dringen kann, zerreiſſen muß. Wofern ſie aber auf keine andere Art irgendwo hat durchbrechen können, wird ſie alsdann, ſobald die Preſſe nachgelaſſen wird, den Käſe inwendig bis zur gröſten Verwunderung zerreiſſen, und denſelben ſogleich auftreiben, eben ſo aufſchwellen und zertheilen, wie es der Quarg im Käſe that; wie er ſich denn ſelten wieder zuſammenſetzt, woſern er nicht Anfangs ganz ruhig gelaſſen, oder ehe er in die Preſſe kömmt, zum Zuſammenhalten gebracht wird. Der Käſe hebt ſich wegen ſeiner üblen Beſchaffenheit in der Preſſe, heißt es manchmal; und dieſe Klage kömmt insgemein

mehr vor, wenn die Milch beim Zuſammengieſſen zu heiß gemacht worden iſt, und die abgegoßnen Molken noch ganz weiß geweſen ſind, welches aber nie geſchehen darf; denn ſonſt muß man ſicher glauben, daß alles übel abläuft. Dieſem Fehler aber vorzubeugen, kann folgender Handgrif als ein gutes Mittel dienen: Wenn der Käſe zuförderſt eine Stunde oder drüber in der Preſſe geſtanden hat, ſo laſſe man ſie etwas nach, und wenn nun der Käſe ſich hebt, aufſchwillt oder blättrigt wird, bediente man ſich einer groſſen Nadel oder kleinen hölzernen oder auch eiſernen Spießgens, um in den Käſe auf allen Seiten zu ſtechen, und auf dieſe Art die Luft herauszulaſſen; eine Nadel kann ich deßwegen nicht recht wohl empfehlen, da alles Metall eine Farbe zurückläßt, welche hernach immer im Käſe zu ſehen iſt. Wenn der Käſe, da er gänzlich aus der Preſſe genommen, noch immer aufſchwillt, oder ſich losblättert, bediene man ſich nur des hölzernen Spießgens nochmals; es kann vielleicht geſchehen, daß durch dieß Mittel der Käſe ſich noch ſetzt und gut wird; es wird zwar nie ein vollkommner guter Käſe, ſondern er wird immer locker oder ſchlottrigt bleiben, und nie ein feſter Käſe werden.

Aus allen dieſen wird nun einigermaaſſen zu erſehn ſein, was es mit den ſchlüpfrigen Matten oder Quarge vor eine Beſchaffenheit habe. Jedermann, der ſich mit dem Käſemachen beſchäftigt,

ſolte

ſolte vornehmlich dahin ſehn, ſich von deſſen verſchiedenen Eigenſchaften und Beſchaffenheit, Urſachen und Entſtehung, wie auch von ſeiner Art zu wirken, auf das beſtmöglichſte eine recht gründliche Einſicht zu verſchaffen, um alle die vielen daraus erfolgenden Schwierigkeiten zu vermeiden, welche zahlreicher ſind, als alle übrige in dem ganzen Geſchäfte der Käſebereitung zuſammengenommen, und dennoch am wenigſten bemerkt und erwogen werden.

Achtes Capitel.

Vom Laab. 6)

Um vielen Schwierigkeiten auszuweichen, und in dieſer Kunſt volles Licht zu bekommen, muß man ſich nur zuförderſt recht genau um das vornehmſte zum Käſemachen erforderliche Stück recht genau bekümmern, und vorzüglich von der Beſchaffenheit des Laabs oder Kälbermagens (Maw-Skin) oder Laabſacks (Runnet-Skin) wohl unterrichtet ſein. 7) Ganz natürlicher Weiſe muß jeder Aufſeherin über eine groſſe Milchwirthſchaft, wo man Käſe macht, die rechte Zubereitung der Laabſäcke;

6) Obgleich nicht an allen Orten und Landſchaften einerlei Subſtanz zum Laabe gebraucht wird, wie z. B. der Holländer den ſtärkſten Salzgeiſt (Spiritus Salis) zum Laaben nimmt, ſo glaubt doch der Engländer, daß zum recht guten Käſemachen nichts anders als Kälbermagen könne gebraucht werden; und dieſe Meinung iſt auch bei uns Teutſchen ebenfalls allgemein angenommen, wenn man das unten vorkommende Laabkraut der Juden ausnimmt. Der Salzgeiſt ſoll auch die Käſe wider die Maden ſchützen.

7) Da die Kuh wie andre pflanzenfreſſende Thiere vier Magen hat, die unter folgenden Namen bekannt ſind: nämlich, der Panzen, die Haube, der Salter und der Rom, ſo fragt ſich, welcher es eigentlich ſei, der zum Laab gebraucht wird; dieſes iſt der vierte, welcher nämlich der Rom heißt.

ſäcke oder des Laabes, und deſſen Gebrauch das nöthigſte Stück ihrer Kunſt ſein, und dieſe iſt auch ſehr leicht zu erlernen; es kömmt nämlich recht viel darauf an, genau zu verſtehen, wie, und wie ſtark ein ſolcher zum Laabe beſtimmter Kälbermagen geſalzen, und auf was für eine Art er getrocknet werden muß. Vorzüglich muß der Magen ganz friſch, nicht angegangen, riechend oder fauligt ſein, und wenn ſichs ja ereignete, daß er entweder aus Verſehn durch Zurichtung bei zu heiſſer Witterung verdorben, welches ja bisweilen den friſcheſten und beſten Speiſen in hohem Grade begegnet, oder daß er feucht oder beſchmeiſſet worden wäre, ſo muß man doch nichts deſtoweniger Sorge tragen, dieſen Uebeln vorzubeugen. Allen dieſen ſo verſchiedenen unangenehmen Zufällen iſt auch die alleraufmerkſamſte Perſon bisweilen ausgeſetzt. Einige von angezogenen Fehlern verändern gänzlich deſſen Natur und Eigenſchaft, indem dieſer Theil von einer weit andern Beſchaffenheit iſt, als ein jeder andrer, welches daraus ganz deutlich erhellt, daß nichts anders an deſſen Stelle zum Käſemachen gebraucht werden kann, oder die Eigenſchaft beſitzet, und der Abſicht entſpricht, den käſigten Theil aus der Milch abzuſondern, und Käſe daraus zu machen, als nur die innere Haut des Kälbermagens.

Man wird wahrnehmen, daß wenn die Haut, die zum Laabe dienen ſoll, auf irgend eine Art verdorben oder ſtinkend iſt, ſie ihre gährende, oder in dieſem Falle richtiger zu reden, laabende Eigenſchaft ſehr merklich

merklich verliehrt, ſo daß ſie überhaupt gar keine Wirkung oder ſie nur in ſehr geringem Grade leiſtet; und man wird auch öfters finden, daß Käſe, der mit angegangenem, ſtinkendem Laab gemacht iſt, eine faule, ſchwammigte, übelſchmeckende, mißfarbigte und auf verſchiedene Art von der rechten guten Eigenſchaft abweichende Beſchaffenheit nach dem Grade und Verhältniß des verderbten Laabes, womit der Käſe gemacht worden iſt, an ſich habe. Bisweilen habe ich Käſe angetroffen, der eine dunkle ſchwarze Farbe und keine Feſtigkeit oder hinlängliche Derbigkeit hatte; bisweilen ſolchen gefunden, der wie verdorben Rind- oder Hammelfleiſch, wie es bisweilen auf den Tiſch kömmt, ſchmeckte; bisweilen hat er auch den Geſchmack verdorbener, fauler Eier an ſich, und bisweilen habe ich ihn auch gänzlich ohne Geſchmack gefunden, welches alles ohne die rechte Kenntniß des Laabs, auch von der geſchickteſten Perſon im Käſemachen, nicht zu erklären iſt.

Manchmal hat ſichs getroffen, daß ſcharfſinnige, nachdenkende und in ihrem Geſchäfte geſchickte Leute, eine Verbeſſerung ſolcher Fehler, nach ihrem Urſprung und Folgen wünſchten, und mir auch wohl einigermaſſen zu erkennen gaben, wie ſie das verdorbene Laab im Verdacht hätten. Wiewohl mir auch unter andern ſolche Perſonen vorgekommen ſind, welche, anſtatt ſich davon zu überzeugen und meiner Meinung beizupflichten, oder ſich meine Erinnerung zu Nutze zu machen, vielmehr behaupteten, daß in dem Laabe der

Grund

Grund des verderbten Käſes nicht zu ſuchen wäre; weil ſie ſich ihr eignes Laab ſelbſt zubereiteten, und gewiß auſſer ihnen, niemand in dieſem Geſchäfte ſorgfältiger ſein könnte; daher auch dieſe Leute, aus Beſorgniß gedachte Unfälle zu erfahren, ſich beim Einkauf der Laab- oder Maagenhäute aufs ſorgfältigſte in Acht nahmen.

Allein aller der gedachten Vorſicht und Behutſamkeit ohnerachtet, die dieſe Leute anwenden, und woran ich auch nicht zweifle, und ſo groß auch die Sorgfalt iſt, die ſie in aller Rückſicht in ihrer Milchwirthſchaft auch inſonderheit in Anſehung des Laabſacks beweiſen, ſollen ſie ſelbſt urtheilen, ob ihnen nicht einige von mir erzählten Umſtänden, auch bei aller ihrer Behutſamkeit und dem ſorgfältigſtem Beſtreben, dennoch vorzukommen pflegten? Da ich Milchwirthſchafterinnen auf einem oder dem andern Meierhofe getroffen habe, die es geſtanden, daß ſie mit dem Laabſacke betrogen worden wären, ſo glaubte ich auf den ſichern Grund und Zuverläſſigkeit der Urſache gekommen zu ſein, und habe mich daher äuſſerſt bemühet, in die eigentliche Beſchaffenheit der davon entſtandenen üblen Wirkungen einzudringen; ich habe auch allezeit in der Folge einige oberzählter Fehler nach ihren Urſachen entdeckt, und konnte oftmals von dem Zuſtande, in welchem ſich der Käſe befand; ſo ſicher urtheilen, daß ich die Art und Weiſe, wodurch er verunglückt ſei, ganz ſicher anzuzeigen im Stande war, welches denn auch die Verfertiger deſſelben aufrichtig eingeſtehen

ſtehen mußten. Wenn nun irgends einmal dieſer unangenehme Umſtand vorkömmt, daß ein gewiſſes Verſehn oder Uebereilung bei der Anſchaffung des Laabſacks vorgegangen wäre; ſo wird man es leicht errathen, von was für Art der nur angeführten Urſachen, der Fehler wohl ſeinen Urſprung haben möchte, und vielleicht wird man mit der Zeit noch völlig überzeugt werden, daß jeder von gedachten Fehlern, bisweilen vorzukommen pflegt; iſt man aber dahin gelangt, ein richtiges Urtheil über die wahre Beſchaffenheit der Fehler zu fällen, ſo wird man auch vermuthlich einſehen, daß ſich in dem ganzen Proceß des Käſemachens, deren noch weit mehrere bisweilen ereignen, als ich anzuführen im Stande bin. Und wofern es irgend einen von Wichtigkeit giebt, ſo halte ich es für höchſt nützlich, ihn bekannt zu machen; theils zum Beſten der menſchlichen Geſellſchaft; theils auch diejenigen für Schaden zu warnen, welche es ſich zum Geſchäfte machen, den öffentlichen Markt mit Laabſäcken zu verſehen. Wenn man merkt, daß irgend ein Laabſack oder Magenhaut mißrathen, und entweder riechend, oder auf andre Art verdorben wäre; ſo unterſuche man ſie ein andermal ja recht genau, um zu erfahren wie ſie beſchaffen ſind, in wie ferne ſie von den vollkommen guten abweichen, wobei man nur ſicher glauben kann, daß gleiche Fehler und Urſachen auch ähnliche Wirkungen nach ſich ziehn; und wenn man auch in dem Falle wäre, Laabſäcke kaufen zu müſſen, ſo wird man doch durch obige angerathene Sorgfalt in den Stand geſetzt, bei dem Einkauf derſelben, die

fehler-

fehlerhaften zu vermeiden. Ich habe öfters, an Orten wo man Laabſäcke zu verkaufen hatte, Gelegenheit genommen, dergleichen ziemlich genau zu unterſuchen, wobei ich denn freilich bei verſchiednen einen groſſen Unterſchied antraf; in einerlei Haut oder Laabſacke zeigte ſich bisweilen ein Anſehen von unterſchiedner Beſchaffenheit; bei genauer Betrachtung am hellen Lichte, fanden ſich zuweilen mißfarbigte Flecke; das eine Theil von einer ſolchen Haut, ſahe von Farbe ganz geſund, das andre hingegen wie rauhes Pergament oder hartes weiſſes Leder aus. Was den Geruch oder den Geſchmack betrift, fand ich, daß derſelbe ſich nicht in einer und ebenderſelben Haut durchaus mit dem übrigen Theile gleich war. Ich habe auch Magenſäcke gefunden, die ganz übel ausſahen, und eben auf dem Punct waren zu verderben; das hernach daraus gemachte Laab bekam auch eine dunkle ſchwärzligte Farbe. Alle diejenigen, die das Käſemachen als ein Hauptgeſchäfte treiben, ſolten auch billig alle dieſe Fehler kennen, um die daher entſtehenden unvermeidlichen üblen Folgen vermeiden zu können; ſie ſolten öfters das gemachte Laab in der Folge koſten, damit ſie es bei guter Zeit entdecken, wenn irgend etwas Unangenehmes oder ein Fehler daran zu finden wäre.

Die innere Magenhaut oder der Sack des vierten Magens iſt derjenige von den Kälbern, welche noch nichts anders zu ihrer Nahrung, als nur lauter Milch, durchs Säugen an der Kuh, bekommen haben, und die noch vor der vollendeten Verdauung geſchlachtet

worden

worden ſind. Dieſer Sack enthält einen ſauern Saft, der eigentlich das Laab oder das Mittel iſt, die Milch zum Gerinnen oder Laaben zu bringen, und einen Theil derſelben durch deſſen Beimiſchung in Quarg zu verwandeln, um Käſe daraus zu machen. Im Magen wird der Speiſeſaft bereitet, welcher eben dieſe Gerinnung verurſacht; allein er verliert meiſtentheils dieſe Eigenſchaft, wenn die Kälber ſchon grünes Futter bekommen haben. Der Magen eines Hauslammes ſoll, wie man vorgiebt, auch die nämliche Wirkung thun, nur muß es auch noch nicht mit Gras gefüttert worden ſein. Es giebt auch einige, welche die im Magen eines friſchgeſchlachteten Kalbes vorgefundene noch unverdauete und gelieverte Milch ſogleich aus demſelben herausnehmen, mit vieler Sorgfalt alle fremde darunter befindliche Dinge, Haare, Stroh oder andre Unreinigkeiten herausſuchen, ſalzen, und wenn ſie, wie der Magen ſelbſt, zugerichtet iſt, anſtatt deſſelben, nur in größrer Menge mit gutem Erfolge zum Laaben brauchen. Dieß könnte man durch Verſuche leichtlich zu einer Gewißheit bringen. Doch iſt mir dieſe Art zu laaben nur von wenigen bekannt; und ich habe noch nicht Gelegenheit finden können, meine Unterſuchungen in dieſer Sache gehörig anzuſtellen. Allein dieſer beſondre Umſtand iſt merkwürdig; daß obgleich das Laab die Milch zum Gerinnen bringt, daſſelbe dennoch auch die Eigenſchaft beſitzt, geronnene Milch wieder aufzulöſen. 8) Es

8) Dieſe Eigenſchaft und Wirkung des Magenſaftes wird in dem Werke des Herrn Abt Spallanzani's, das unter

Es giebt vielerlei Methoden, das Laab oder die Kälbermagen zuzurichten. Ich halte dieſe nachſtehende vor die beſte: Man nimmt den Magen aus dem Kalbe, und ſobald er kalt geworden, legt man ihn in kalt Waſſer und läßt ihn ein wenig wäſſern, nur muß er durchaus nicht warm geſalzen werden, denn jedes Fleiſch, das man bei warmen Wetter warm einſalzt, verdirbt. Einige wollen, man ſolte den Magen nicht ſo gar ſorgfältig reinigen, denn die Wirkung würde ſtärker ſein, und er mehr von ſeiner natürlichen Beſchaffenheit behalten; und zwar aus dieſer Urſache, weil nur die innere Seite des Magens die laabende Eigenſchaft beſäſſe, und die äuſſere hingegen von der Natur der andern Eingeweide ganz wenig unterſchieden wäre. Zuförderſt reibt man den Magen mit Salz, ſodann füllt und hernach beſtreuet man ihn reichlich mit dergleichen; einige ſchneiden die Mägen auf, legen ſie ſchichtenweiſe über einander, indem ſie zwiſchen jede Lage oder Schicht Salz ſtreuen, und laſſen ſie in der dadurch erzeugten Lancke liegen, indem ſie dieſelben nur bisweilen umlegen; da ſie denn auf dieſe Art vier, ſechs bis neun Monate aufgehoben werden können; alsdann

öfnet

dem Titel: Verſuche über das Verdauungsgeſchäfte des Menſchen und verſchiedner Thierarten nebſt Bemerkungen des Herrn Senebiers in einer teutſchen Ueberſetzung zu Leipzig in der Dykiſchen Handlung 1785. in 8vo. herausgekommen, S. 380 vortreflich auseinander geſetzt. Senebier und Carminati; beſonders letzterer, hat auch in einer nur voriges Jahr herausgekommenen Abhandlung dieſe Eigenſchaft des Magenſaftes, ſehr deutlich beſchrieben.

öfnet und ſpreitzet man ſie mit kleinen ſchmalen Bretergen oder hölzernen Spieſſen auseinander, und trecknet ſie gehörig. Wenn ſie nun völlig getrocknet ſind, können ſie zum Gebrauche angewendet werden; wiewohl man dafür hält, ſie wären zum Gebrauch am beſten, wenn ſie erſt Jahr und Tag in der Brühe oder Laacke beiſammen gelegen hätten, ehe ſie gebraucht würden. Bei dem Trocknen müſſen ſie ja nicht zu nahe ans Feuer kommen; wenn ſie zu heiß werden, nehmen ſie wie der Speck, wenn er von der Hitze ſchmilzt, einen ranzigten Geſchmack an und verderben. Viele halten auch dis Laacke, worinne die Mägen gelegen haben, für ein sehr nützliches Laab, indem ſie dieſelbe wie eine andre Salzlacke unter die Milch gieſſen; nur muß ſie in geringerer Menge darzu genommen werden. Die Art und Weiſe das Laab zuzubereiten, iſt ſehr unterſchieden. Viele bereiten es mit Molken; einige legen die Magen mit Molken ein, nämlich mit der vom Käſe ablaufenden Flüſſigkeit, indem er in der Preſſe ſteht. Allein dieſe beiden Arten kann ich nicht empfehlen, ſondern muß ſie gänzlich verwerfen; denn die Molken ſind, indem ſie ſchon eine Reinigung, Gährung oder Scheidung des Quarges von der Milch erlitten haben, auch leicht geneigt, zäh, dick, ſcharf oder klebrigt zu werden, und der Fäulniß mehr, als irgend ein andres reines Element unterworfen. Die von dem in der Preſſe ſtehendem Käſe ablaufende Feuchtigkeit iſt von einer dicken, ſchlechten Beſchaffenheit, und muß (wenn man ſo ſagen darf) als der wahre Auswurf vom Käſe weggeſchüttet und nie zum

Laaben gebraucht werden, um durch dieß Mittel Käſe zu erlangen, indem ihm dadurch nur Geſtank und garſtiger Geruch ſowohl als Geſchmack beigebracht würde. Ich halte dieſe Art von Laab für die allerſchlechteſte und unangenehmſte unter allen.

Diejenige Bereitungsart, deren ſich die erfahrenſten und im Käſemachen geſchickteſten Wirthſchafterinnen bedienen iſt folgende: Man nimmt nach Verhältniß des zu machenden Laabes eine gehörige Menge Brunnenwaſſer, ohngefähr zu zwei Magen zwei Kannen oder vier Nöſel, und ſiedet es, daß es dadurch recht gereinigt werde, davon macht man mit hinlänglichem Salze eine Laacke, die ſo ſtark ſein muß, daß ein Ei drinnen ſchwimmen kann, hernach muß ſie ſo verkühlen, daß ſie Blutwärme 9) behält, alsdann legt man die Mägen entweder ganz oder in Stückgen geſchnitten hinein; ich halte das erſtere für beſſer, als das letztere; indem man ſie nun vier und zwanzig Stunden in dieſer Laacke liegen läßt, ſo iſt das Laab zum Gebrauche fertig; man thut von demſelben nur ſo viel als vor hinlänglich geachtet wird in die Milch, um ſie zu laaben, und ſie in Quarg zu verwandeln, wobei aber dieß dabei beobachtet werden muß, ja nicht zu viel Laab in die Milch zu thun, weil der Käſe ſonſt ſcharfen Geſchmack bekömmt und in die Höhe tritt. Er nimmt einen ſolchen Geſchmack an, daß man insgemein

9) Nach dem reaumuriſchen Thermometer wäre das der 11te Grad über 0.

gemein ſagt: er ſchmeckt nach dem Rinde, oder man nennt ihn auch wohl Rindskäſe, vorzüglich wenn die abgelaufenen Molken zum Laaben genommen worden ſind. Zu wenig Laab läßt ihn gar zu milde, und es wird auch mehr Zeit erfordert, ehe ſich der Quarg zuſammen und zu Boden ſetzt. Wie ſtark eigentlich die Menge des Laabs ſein muß, wird durch Erfahrung und daher erlangtes Urtheil erlernt, und zugleich beſtimmt, ob man die Menge deſſelben vermehren oder vermindern ſoll. Oefters wird ohngefähr eine Kaffeetaſſe voll auf die Milch von zehn Kühen [10]) gerechnet.

Wenn man eine ganze Menge Laab mit einander in Vorrath machen will, ſo bediene man ſich der nämlichen Methode, nehme eine größre Menge von jedem darzu, und lege ſolches in groſſe Buttertöpfe oder dergleichen Büchſen ein, bis man Gebrauch davon machen will.

Ein noch andrer ſehr wichtiger Umſtand, auf den man beim Käſemachen ſehr genau Achtung geben muß, iſt: die gehörige Zeit abzuwarten, bis ſich der Quarg zeigt, oder das Laab ſeine Wirkung gethan hat, oder wie auch andre ſagen wenn die Milch ganz ruhig geworden iſt, die rechte Laabezeit abzuwarten, welche

10) Nach dieſem angegebenen Verhältniß, würde von der nur im Texte beſchriebenen Art Laab gerade ein voller guter Speiſe- oder Suppenlöffel voll auf die Milch von einer Kuh gerechnet werden müſſen.

welche in keinem Fall kürzer, als anderthalb Stunden ſein muß; alles unter dieſer Zeit vorgenommene Rühren, Zuſammenfiſchen oder Niederdrücken des Quarges macht ihn zum Verderben geneigt. Es könnte ſich zutragen, wie es oft geſchieht, daß ſich die Milch eher laabte und der Quarg früher käme, beſonders wenn man der von mir empfohlnen Methode folgt, und Salz in die Milch thut, und recht ſorgfältig drauf bedacht iſt, die Milch in ihrem gehörigen Grad von Wärme zu erhalten, als in welchem Falle ſie ſich eher laabt oder ſchüttet. Ich glaube, daß der verlängerte Zeitraum beim Laaben, nie von ſchlimmen Folgen iſt, da ſich alsdenn der Quarg deſto feſter zuſammenſetzt, beim Niederſinken weit dichter wird, und hernach der Käſe deſto leichter und mit viel geringerer Schwierigkeit zu Stande zu bringen iſt, als wenn man ihn vor der Zeit rührt oder zerbröckelt. Was den Käſe, der ſich ſelbſt geſenkt hat, betrift, ſo iſt dieſer freilich allezeit für den fetteſten zu achten. Wenn der Quarg ſich völlig zuſammengeſetzt, oder die Beſchaffenheit eines dichten Körpers angenommen hat, weil er nicht vor der Zeit geſtört worden iſt, ſo wird er ſich im Kübel auch von ſelbſt zu Boden ſenken, wobei man mit der Hand durch ſanftes Niederdrücken behülflich ſein und ihn dabei zugleich zuſammenhalten kann, dadurch er denn bald ſeine Dichtheit oder gehörige Steifigkeit bekommen wird. Die meiſten Leute ſondern den Quarg von der innern Seite des Kübels dadurch ab, indem ſie ihn etlichemal in Kreis, vermittelſt der Hohlung eines groſſen Löffels herumrühren, damit

ſich

ſich alles völlig mit der ganzen Maſſe vereinigen ſoll. Das Senken des Quarges geſchieht entweder, daß er von ſelbſt niederwärts geht, oder zum Senken gebracht wird, indem man den obgedachten Handgrif anwendet, ohne ihn zu zerbröckeln.

Um einer Schwierigkeit vorzubeugen, daß ſich die Molken deſto eher ſammeln, und ſich leichtlich von dem ſinkenden Quarg abſondern, laſſe man ſich ein langes Käſemeſſer von Holz machen, welches ſcharf zugeſpitzt iſt; mit dieſem durchſchneide man den Quarg im Kübel kreuzweiß etlichemal von oben bis unten auf den Boden, und zwar ſo, daß man das Meſſer ſickſack führt, durch welche Unternehmung die Molken, aus den durchs Meſſer gemachten Einſchnitten und Zwiſchenräumen hervorquellen, und der Quarg ſich deſto leichter zu Boden ſetzen kann. Ich habe auch geſehn, wie man vermittelſt eines dazu beſtimmten Siebes, den Quarg mit gutem Erfolge zum Sinken oder Setzen gebracht hat, und da durch dieſen Handgrif die Molken vom Quarge klar und helle abgegoſſen werden können, ſo bringt es ihn auch viel leichter und ohne Zeitverluſt zum Niederſinken.

Wenn nun der Quarg auf dem Boden des Kübels durch Beihülfe des Drückens mit den Händen recht feſt geworden iſt, muß man die Molken gänzlich abgieſſen, und eine Viertelſtunde warten, bis der Quarg ſich geſetzt hat, die Molken abgeſeiget ſind, und er feſt und ſteif geworden iſt, ehe man ihn herausnimmt und in die Käſeforme bringt. Wenn ja

kleine ſchlüpfrige Stückgen vom Quarge in den Molken noch herumſchwimmen und ſich nicht mit der ganzen Maſſe zu Boden ſetzen wolten, iſt es weit beſſer, ſie mit den Molken wegzugieſſen, als ſie zum Käſe zu thun, da ſie ſich doch nicht mit dem feſten Quarge vereinigen, ſondern nur vielmehr, wie vorher ſchon angemerkt worden, denſelben auflöſen oder ſchmelzen, ſo daß der Käſe dadurch verdirbt, wenn man ihm die kleinen Stückzen beifügen will.

Viele thun den Quarg ſogleich, nachdem ſie die Molken davon abgegoſſen, ihn wohl durchknetet und in ſo kleine Stückgen als möglich zerdrückt haben, ohnverzüglich in den Käſenapf, und beſchlieſſen hiermit die ganze Operation. Allein ich rathe aus gutem Grunde, daß man den Quarg erſt eine Viertelſtunde ſtehn laſſe, daß er ſich recht ſetzen kann, ehe man ihn knetet, zertheilt und in die Forme bringt. Der Käſe wird auch aus dieſer Urſache weit beſſer, wenn ſich die Luft indeſſen mehr abſondert, wodurch man zugleich das Auftreten des Käſes vermeidet, welches insgemein geſchieht, indem man ihn mit Gewalt in die Forme drückt, ſo wie auch das Ausquetſchen der fetten Theile, die bei dieſer Gelegenheit zwiſchen den Fingern durchſchlüpfen, wegfällt, welches durch das ſo viele Zerbröckeln und Zertheilen des Quarges verurſacht, und wodurch der Käſe trockner und ſchlechter wird. Nach den ſicherſten Erfahrungen zu urtheilen, hat man gefunden, daß das Zertheilen oder Zerbröckeln des Quarges in ganz kleine Stückgen, durchaus

nicht

nicht gut thut, ſondern es muß, wenn man ihn in die Forme bringen will, ſo viel als möglich vermieden werden; allein was dieſe Arbeit ganz unumgänglich nothwendig macht, iſt der ſchlüpfrige mit ihm vermiſchte Quarg, welcher ſich mit der übrigen Maſſe gar nicht zu vereinigen und genau zu verbinden ſcheint, wenn er nicht recht gut untereinander geknetet würde. Ich bin aber dennoch völlig überzeugt, daß es aus den oben angeführten Urſachen von keinem Nutzen iſt. Ob ich nun aber gleich dieſe Regel feſtgeſetzt habe, den Käſe nie unter anderthalb Stunden zu rühren oder im Kübel zuſammen zu ſammeln, ſo haben mich doch viele der erfahrenſten Wirthſchafterinnen im Käſemachen belehrt, daß ſie die ganze Maſſe völlige zwei Stunden ruhig ſtehen lieſſen, als in welcher Zeit der Quarg ſo eine Dichtheit und Feſtigkeit angenommen hat, daß ihn in Stückgen zu zertheilen, völlig überflüſſig wäre, indem er dann ſo feſt wird, daß man ihn in dünne Schnittgen ſchneiden, in die Käſeforme legen und drücken kann, indem man ihn durch Quetſchen und Drücken dicht und feſt macht, ſodann in die Preſſe ſetzt, und auf dieſe Art die Operation völlig beendigt.

Der feinſte, fetteſte und beſte Käſe wird gänzlich auf nur beſchriebene Art zubereitet; man kann verſichert ſein, daß bei dieſem Verfahren der Käſe nicht riechend oder mit einer hornartigen Haut uberzogen, oder knotigt ausfallen wird; viele Wirthſchafterinnen ſind in Anſehung der Urſache des riechenden Käſes

ganz

ganz irrig, und machen ſich von der Urſache dieſes Fehlers wunderliche Begriffe. Ich bin vollkommen überzeugt, daß der Fehler gänzlich darinne liegt, weil man die ſich laabende Milch ſtört oder zerrührt, wodurch das Laab ſeine volle Wirkung zu thun, allezeit verhindert wird, und weil aus dem ſchlüpfrigen Quarge nie guter ſondern nur ſchlüpfriger oder weicher Käſe gemacht werden kann, er mag auch noch ein ſo gut Anſehn haben als er will. Wenn die Molken noch weiß ausſehn wenn ſie abgelaſſen werden, ſo hat ſich der Quarg noch nicht feſtgeſetzt, und wenn die weiſſe Farbe recht ſtark iſt, ſo wird der Käſe ſicher riechend, und es geht ein groſſer Theil in den weiſſen Molken, von der Käſematerie verlohren; denn dergleichen Molken geben weder Butter noch Käſe, ob ſie gleich ganz beträchtlich dicke ſind; ſie bleiben in einer ſolchen unbrauchbaren Beſchaffenheit. Wenn man aber der von mir vorgeſchriebenen Anleitung folgt, ſo werden die Molken allezeit eine grüne Farbe annehmen, welches eigentlich die rechte iſt, die ſie bekommen müſſen; es mag auch die feſtgeſetzte Zeit und Dauer des Laabens kürzer oder länger ſein. Wenn die Molken nicht eine grüne Farbe angenommen haben, ſo hat ſich der Quarg noch nicht völlig abgeſondert, oder das Laab iſt nicht von der rechten Güte, oder es iſt in zu geringer Quantität zur Milch gethan worden. Es iſt allerdings ſchwer, das rechte Verhältniß des Laabes zu beſtimmen, um Käſe von recht guter Art zu erlangen; da auch die Eigenſchaft des Kälbermagens von ungleicher Güte, und die Kraft des Laabes ſowohl, als die

Milch ſo ſehr verſchieden ſind. Man hat hiervon eine ſehr getheilte Meinung, nämlich ob es am beſten wäre, täglich friſches Laab zu machen, oder eine gewiſſe Menge, die man nöthig zu haben glaubt, auf einmal zuzubereiten und es bis zum Gebrauch in ſteinernen Büchſen oder dergleichen Töpfen aufzubewahren. In weitläuftigen und recht groſſen Milchwirthſchaften iſts am beſten, eine gewiſſe Quantität oder Vorrath auf einmal einzulegen, da ſodann jede aufmerkſame Milchwirthſchafterin beſſer von der Güte und nöthigen Menge des Laabes urtheilen kann, als wenn die Zubereitung deſſelben nicht immer völlig auf einerlei Art veranſtaltet wird. Auf dieſe Weiſe kann man die Beſchaffenheit und den Geſchmack des Käſes gewiſſer beſtimmen, und mehr Gewißheit in der rechten Laabzeit erlangen.

Die letztre Art das Laab zuzubereiten, wird in den größten Milchwirthſchaften vorzüglich und allgemein empfohlen. [11])

11) Man könnte freilich ohne viel Mühe zu Laab gelangen, da jedes Naturreich eine ſolche Subſtanz die Milch zu laaben oder ſie zum Gerinnen und ihren käſigten Theil aus ſich abzuſondern gewährt; denn wem kann es unbekannt ſein, daß aus dem Pflanzenreiche der Citronenſaft, Eſſig und Weinſteinrahm die Milch ſcheidet? Und da man in Holland Vitriolgeiſt gewöhnlicherweiſe ſtatt des Laabes braucht, ſo kömmt es nur drauf an den Verſuch mit den andern mineraliſchen Säuren als Salpeter und Salzgeiſte zu machen. Die Analogie der Vitriolſäure mit den beiden nur erwähnten läßt uns gleiche Wirkung vermuthen. Unternommene und fortgeſetzte Verſuche

könnten

könnten vielleicht mit der Zeit alles andre Laab unnöthig machen. Doch aber möchte wohl hierinne auf die Analogie einer thieriſchen Säure, eine thieriſche Flüſſigkeit wie die Milch, aus ihrer Verbindung zu ſetzen, vorzüglich viel ankommen, und die harten mineraliſchen Säuren würden auch vermuthlich den milden Geſchmack des Käſes gar ſehr verändern, daher man vermuthlich faſt überall, bei dem Gebrauche zum Laab, beim Kälbermagen geblieben iſt. Im Toſkaniſchen ſoll man die Blüten der Artiſchocken zum Laabe gebrauchen, wie die Juden das Laabkraut (Gallium Verum, Linn.) zu dieſer Abſicht anzuwenden pflegen; doch ſoll es auch hin und wieder von einigen Hausmüttern gebraucht werden.

Eine ſehr wohlerfahrne Hofemeiſtern, auf einen unſrer größten Güther (bei Leipzig,) wo die Zahl der melkenden Kühe 70 bis 80 Stück ſtark war, wo aber die größte Milchnutzung in Buttermachen beſtand, und man nur für die Haushaltung wöchentlich eine anſehnliche Parthie Käſe machte, bereitete ihr Laab auf folgende Weiſe: Nämlich ſie bediente ſich (wie es faſt überall geſchieht) darzu friſcher Kälbermagen, ſchnitt ſelbige vom Schlunde kurz ab, nahm die darinne befindliche geronnene Milch heraus, that dieſelbe, nachdem ſie zuvor von allen Unrath geſäubert war, nebſt einer Parthie Salz in einem Topf, wendete die abgewaſchnen Magen um, daß die innere Haut herauskam, rieb und wuſch ſie mit Salz und friſchem Waſſer ſehr ſorgfältig 4 bis 5 mal ab, und machte ſie durch Reiben mit einem ſaubern leinwandnen Tuche ganz trocken, wendete die Magen wieder um und füllte ſie mit der im Topfe befindlichen mit hinlänglicher Menge Gerſtenmehl und etwas Salz in einen derben Teig verwandelten Milch recht völlig aus, drückte dieſe Magen etwas platt, daß ſie 2 bis 3 Finger dick blieben, hieng ſolche in die freie Luft zum Trocknen, und bediente ſich dieſes Laabes, wenn es nur einmal recht getrocknet war, Jahr aus Jahr ein mit ſicher-

ſicherſten Erfolg. Zu 10 bis 12 Kannen Milch brauchte ſie einer mäſſigen Haſelnuß groß, welches ſie zuvor, ehe ſie es in die Milch that, durch Zerdrücken oder Stoſſen klar machte. Wider die Maden im Käſe, verſicherte mich die nämliche Landwirthin, wäre kein ſichreres Mittel, als Erbſenmehl in Quarg gekactet, ehe er in Käſe geformt würde.

Wer ſich von allen Arten des Laabes umſtändlich belehren will, leſe nur was der gelehrte Herr Dr. Krünitz in ſeiner Encyclopädie im 35ßigſten Theile angeführt hat.

Neuntes Capitel.

Von den mancherlei Fehlern des Käſes.

Die Urſache des geſpaltenen und zertheilten Käſes kömmt von einer kleinen Menge ſchlüpfrigen Quarges her, der in ſo kleine Partikelgen zertheilt worden, daß er nicht im Stande geweſen iſt, Augen im Käſe zu formiren, welcher aber doch, wenn er durch die ganze Maſſe vertheilt wird, leere Räume zu hinterlaſſen vermag, die ſich in ſenkrechter Richtung vereinigen, und Spalten oder Ritze innerhalb des Käſes verurſachen, die den Ritzen auf der Auſſenſeite ſehr gleich kommen. Wenn dieſer Fehler bis zu einem bedeutendem Grade ſteigt, ſo hat der Käſe wenig oder keinen Geſchmack, gemeiniglich ſchält er ſich, wird noch unterm Jahre blaufleckigt, und in noch längerer Zeit ganz faul; meiſtentheils entſteht der trockne verdorbne Käſe aus dieſen Urſachen, woferne nicht Zerſtoſſungen oder Spalten daran Schuld ſind.

Feuchter, oder ganz naſſer, verdorbner Käſe entſteht insgemein von einer gröſſern Menge ſchlüpfrigen Quarges; wenn ſich dieſer nie recht verbunden hat, oder dicht und feſt geworden, auch gar kein Salz dazu genommen iſt, dann wird er faul und verdirbt, und ſo wie ſich der Käſe auflöſt, iſt er auch öfters ſehr feucht oder naß. Ich habe verſchiednemal Käſe geſehn, der äuſſerlich ein gutes

Anſehn

Anſehn hatte, wenn man ihn aber anſchnitte, fand ſich, daß kaum ein Pfund geſund und gut an dem ganzen Käſe war.

Käſe, der locker wie ein Schwamm und ganz elaſtiſch iſt, hat dieſe Eigenſchaft ebenfalls vom Quarge, der zwar beinahe die gehörige Gährung, deſſen Vereinigung zu bewirken, erlitten, dennoch aber eine ſehr zähe Beſchaffenheit bekommen hat, die von der übermäſſigen Hitze verurſacht worden iſt, welche die Milch, indem ſie zuſammengegoſſen wurde, gehabt hat.

Stinkender, ſcharfer Käſe entſteht gemeiniglich von einer allzugroſſen Menge Laab, ſo daß es in der gegebenen Laabezeit zu ſehr hat wirken müſſen.

Lockerer aufgetriebener Käſe entſpringt aus vielerlei Urſachen; vorzüglich aber, wenn ſich die Luft, die ſich ſchon im Käſe befindet, nachdem er einige Zeit fertig iſt, vermehrt, nämlich da ſich dieſelbe, wenn der Käſe in eine wärmere Luft gebracht wird, als dieſe war, worinne er ſich zuvor befand, ausdehnen muß, und wenn vollends bei trockner Schaale oder verhärteter Rinde die kleinen Luftlöcher (pores) verſchloſſen worden ſind, ſo nimmt ſie innerhalb noch mehr Raum ein und macht den Käſe locker und aufgetrieben, daß er ganz eine runde Geſtalt bekömmt. Man kann dieſes ganz deutlich ſehn, wenn man mit einer Nadel hineinſticht, da

die

die Luft mit merklichem Geräuſche durchbricht, und mit einem üblen Geruch verbunden iſt, der aus dem faulen und verdorbenen Quarge kömmt.

Bisweilen kömmt es auch daher, wenn der Käſe, da er nur eben fertig oder aus der Preſſe genommen worden iſt, in eine zu kalte Luft gelegt, und von auſſenher zu geſchwind getrocknet wird, da er doch zu der Zeit innerlich noch viele Feuchtigkeit enthält, ob gleich ſeine Rinde trocken und hart iſt; wenn man dergleichen Käſe in die Hitze und entweder zu nahe an eine heiſſe Mauer oder bei heiſſer Witterung an die Dachziegeln, oder auch unmittelbar an die Sonne legt, wodurch er freilich aufſchwellen und eine runde Geſtalt annehmen muß, wie etwa ein Bret rund oder gebogen wird, wenn es der bloſſen Sonne ausgeſetzt iſt. Stinkender Käſe ſchwillt oft auf, wozu die oben angezeigte Urſache, die ihn ſtinkigt macht, Anlaß giebt. Es giebt auch eine Art von Käſen, die ſehr geneigt ſind aufzuberſten oder in der Mitte ſich zu zertheilen, welches insgemein erfolgt, wenn ſie innerlich geſalzen werden, vornehmlich aber, wenn man Salz mitten in den Käſe kreuzweis ſtreuet, da die Käſeform mit dem Quarge nur erſt zur Hälfte angefüllet iſt; ob nun gleich der Quarg an dieſem Orte nur auf eine unbedeutende Weiſe durch das Salz getheilt und abgeſondert iſt, ſo verbindet er ſich doch nie recht genau, und hält nicht zuſammen, tritt auch weit mehr in die Höhe und wird runder als jeder andere Käſe.

Vornehmlich der dünne Käſe, der in den ſogenannten glouceſteriſchen Käſeformen gemacht wird, welche rund oder auf dem Boden erhaben ſind, und das glatte auch auf der einen Seite erhabene Bret, womit man den Käſe, indem er in der Preſſe ſteht, bedeckt, ſo daß dadurch, wenn die erhabene Seite auf den Käſe gelegt wird, derſelbe in ſeiner Mitte am niedrigſten oder ſchwächſten werden muß, um ihn recht bald zum frühen Verkauf zu trocknen. Alsdann wenn dieſer Käſe ſanft auf das Bret oder Sims zum Abtrocknen gelegt wird, und er vermöge ſeiner Geſtalt nur auf ſeinem Rande, den er in der Rundung hat, ruhet, iſts auch ganz leicht zu vermuthen, daß er Spalten oder Ritze bekömmt, und man ſieht auf vielen Meiereien, wo Käſe von dergleichen Geſtalt gemacht werden, ſelten ein Stück, das nicht aufgeriſſen oder zerſpalten wäre. An den Orten wo man Käſe auf dieſe Art bereitet, iſts vorzüglich gut, die Milch zu ſalzen; denn da ſich das Salz auflöſet, hält es den Käſe eine gute Zeit innerlich feucht und gelinde; ſalzen ſie aber den Quarg, ſo thun ſie immer übel, und ich möchte dieß in vielen Milchwirthſchaften durchaus nicht empfehlen, und vornehmlich müßte man es nur nicht, wie oft geſchieht, und oben erwähnt worden, in der Mitte des Käſes unternehmen. Mir ſind öfters Käſe vorgekommen, die man auf gedachte Weiſe geſalzen hatte, und in welchen viel ſchlüpfriger Quarg enthalten war, da nun beides ſich mit einander auflöſet, ſo muß ſich auch in dieſem leeren Raume eine Menge Waſſer ſammeln, welches herausdringt, wenn die

Käſe, da ſie noch neu ſind, geplattet werden, oder wenn er bewegt wird, ſpaltet es ihn, und das innerhalb geſammelte Waſſer bekömmt Gelegenheit in ganz beträchtlicher Menge durchzudringen; dieſer Fehler iſt auch von vielen andern, die ſtarken Käſehandel treiben, auf einigen Meiereien, wo das Salzen in der Mitte des Käſes üblich iſt, beobachtet worden.

Man hat auch Käſe, der um den Rand herum aufzureiſſen oder zu berſten geneigt iſt; dieß geſchieht wenn man ihn entweder gelinde hält, indem er innerlich feucht iſt, oder er zu viel ſchlüpfrigen Quarg oder ſolchen, der nicht dicht iſt, oder elaſtiſche Luft in ſich hat.

Trockene Spalten oder Windriſſe an den Käſen entſtehen gemeiniglich, wenn der von einemmale zum andern aufgehobene Quarg ganz kalt und ſteif geworden, und hernach mit Quarge, der von zu heiſſer Milch iſt, zuſammengeſetzt wird; dieſe zweierlei Arten von Quarg wollen ſich nie recht genau mit einander verbinden und eine gleiche Maſſe ausmachen, welches verurſacht, daß die Rinde hart werden und öfters berſten oder aufſpringen muß.

Käſe mit runzlicher Schale oder Rinde hat ſaure Milch zur Urſache, vornehmlich wenn die Milch von zwei Mahlſten oder zweimaligen Melken geſammelt und aufbehalten worden, da es bei heiſſen Wetter ganz natürlich iſt, daß ſie in einer Nacht ſauer wird; vornehmlich wenn ſie viel zu warm zuſammengegoſſen,

ſchon

ſchon im Eiter ſehr erhitzt, wahrſcheinlich durch das heftige Herumlaufen und Rennen der Kühe ſehr bewegt und aus ihrer natürlichen Miſchung geſetzt, oder viel zu ſtark am Feuer gewärmt worden iſt, oder wenn man die Milch in Fäſſern oder Tonnen auf eine gewiſſe Weite, es ſei durch Tragen oder Fahren, nach Hauſe ſchaffen muß.

Käſe von kalter Milch, inſonderheit wenn ſie ſauer zu werden beginnt, ſchneidet ſich übel und ſpringt in lauter Bröckeln von dem Meſſer weg.

Käſe mit eingeſunkener Schale oder Rinde entſteht, wenn er im Winter oder ſpätem Herbſte, da es ſchon vor dieß Geſchäfte zu kalt iſt, gemacht wird; doch kann ihm noch geholfen werden, wenn man ihn bald, nachdem er fertig iſt, in ein warm Zimmer zum Trocknen hinlegt.

Käſe, der von zwei Mahlſten, oder von Abend- und Morgenmilch gemacht, und wo beim Zuſammengieſſen derſelben keine Saane abgenommen, wird faſt ſo gut ſein, als wäre er von friſchgemolkner Milch gemacht, ja noch beſſer, als wenn man den neumilchnen Käſe nur in einer Stunde oder in noch weniger Zeit zu Stande bringt, oder wenn die friſchgemolkne Milch zu heiß gemacht worden iſt.

Diejenige Art von Käſe, die man allgemein unter dem Namen, Zwei-Mahlſten Käſe (Two-meal Cheeſe) kennt, wird in Glouceſtershire der Nachkäſe oder der andre Käſe genannt, und wird aus einer Mahlſt neuer oder friſchgemolkener Milch, und

 einer

einer vorhergehenden, davon die Saane ſchon abgenommen iſt, bereitet.

Geſchäumter oder abgeſaanter Milchkäſe, wird von lauter ſolcher Milch gemacht, die gänzlich abgeſchäumt, und von welcher alle Saane oder Rahm, Butter daraus zu machen, oder zu andern Gebrauch, abgenommen worden iſt. Dieſe Sorte Käſe wird häufig in der Landſchaft Suffolk gemacht, oder iſt doch wenigſtens unter dem Namen ſuffolkiſcher Käſe bekannt, und wird in London größtentheils verkauft; er hält ſich gut und lange, und wird deßhalben ſtark über See mitgenommen, weil ihn die Hitze auf dem Schiffe nicht ſo leicht verdirbt als den fettern Käſe, der auf langen Reiſen dem Verderben unterworfen iſt; und da man ihn auch für geringern Preis verkauft, ſo iſt die Nachfrage deſto ſtärker.

Dieſen Käſe zu machen, wird wenig Kunſt erfordert, wenn man nur ſorgfältig dabei zu Werke geht; allein es iſt dennoch ein groſſer Unterſchied in deſſen Güte zu finden, welcher aber, wie ich gewiß überzeugt bin, von der gröſſern oder mindern Sorgfalt hergeleitet werden muß. Dieſer Käſe macht in ſeiner Bereitung nicht ſo viele Schwierigkeiten, als fetter Käſe, der aus unabgeſaanter oder unabgeſchöpfter Milch gemacht wird, doch müſſen ſich nur diejenigen, welche dieß Geſchäfte mit gutem Erfolg treiben wollen, erinnern, daß auch bei dieſer Art Käſe, der

ſchlüpfrige

ſchlüpfrige Quarg die nämliche Wirkung, ob zwar im geringern Grade als im fetten thut, doch aber da die Milch viel ſchwächer iſt, ſo läuſt man auch nicht ſo viel Gefahr. Fünf Viertelſtunden iſt hinlänglich genug, dem Laabe Zeit zu ſeiner Wirkung zu laſſen. Anfangs wenn der Käſe noch neu iſt, halte man ihn warm, hernach kann er kälter ſtehen. Mir ſind zwar Leute bekannt, welche die Laabzeit nur auf drei Viertelſtunden anſetzen, und ſich alſo dadurch die Arbeit mehr erſchweren, als nöthig wäre; dieſe Leute wenden wenig Sorgfalt drauf, weil ſie es nicht nöthig haben, und es auch nicht viel einträgt. Doch aber ſind mir einige Hausmütter und recht ſorgfältige Wirthſchafterinnen bekannt, die ſolche abgeſaante Käſe machen, welche einen ordinairen Kenner betrügen würden, weil ſie ihnen eben dieſelbe Form und Farbe, wie auch die nämliche Glätte, wie den ſüſſen Milchkäſen, und dabei noch eine beßre Rinde zu geben wiſſen, als viele gemeine fette Käſe haben.

Ich habe in einer Meierei von dreiſſig Kühen jährlich für mehr als ſechszig Pfund Sterling abgeſaanter Milchkäſe gekauſt, und ich glaube, es iſt dieſer Artikel in der Milchwirthſchaft gar nicht zu verachten. Einige Leute ſtehn gar in der Meinung, es müßte der größte Nutzen von der abgeſaanten Milch daraus kommen, wenn man die Schweine und Ferkel damit fütterte; allein dieß überlaſſe ich andern zu beurtheilen, die dieſen Umſtand recht

genau bemerkt haben. Einige Milchwirthſchafterinnen thun, ihren Käſe noch fetter zu bekommen, zu der Milch, welche ganz neumolken und nicht älter als von einer oder zwei Mahlſten iſt, die Saane, die ſich auf den Molken ſetzt, hinzu, wodurch er auch wirklich eine beſſere Qualität erlangt.

Zehntes Capitel.

Allerlei beſondre Käſe zu bereiten.

Recht feinen guten Rahm- oder Saanenkäſe zu machen, muß man einer Mahlſt friſchgemolkener Milch, noch von einer Mahlſt die ganze Saane zuſetzen; daraus wird ſodann auſſerordentlich guter fetter Käſe, aber er erfordert in ſeiner Zubereitung die größte Sorgfalt, und muß nur ja nicht der Quarg unter zwei Stunden geſammelt und auf den Boden des Kübels oder Ständers gedrückt werden. Ueberhaupt aber finde ich, daß zur gehörigen Qualität des Quarges, drittehalb oder drei Stunden erfordert werden, ehe er ſich recht feſte und derb zu Boden ſetzt.

Weichen, oder ſolchen Käſe, der eine ſchlüpfrige Haut hat, zu machen, nimmt man ſechs Kannen Milch ſo warm wie ſie von der Kuh kömmt, beſonders die letztern Parthien, die eine Kuh beim Melken giebt, als welches die fetteſte Milch iſt; in dieſe thue man zwei Eßlöffel voll Laab, laſſe ſie drei Viertelſtunden, oder ſo lange bis ſich ein recht vollkommner ſteifer Quarg zeigt, ruhig ſtehen, hernach wird er Löffelweiſe in die Forme gethan, ohne ihn im mindeſten zu zerrühren, bedecke ihn ſodann mit einem Teller oder glatten Bretgen, und beſchwere ihn mit vier Pfund, oder wenn die Maſſe davon zu feſte oder hart würde, nur mit drei Pfund Gewichte, ſodann wende

man dieſen nun ziemlich formirten Käſe mittelſt einem trocknen Leinwandtuch alle Stunden um, und wenn er völlig ſteif iſt, ſchlage man ihn in friſch Gras oder Binſen; in zehn oder vierzehn Tagen, auch wohl früher, wird dieſer Käſe ſich ſchon ſchneiden laſſen, je nachdem das Wetter warm iſt. Viele Leute laſſen ſich zu dieſer Art Kaſe beſondre Körbgen ſtatt der Formen machen, welches auch in Privathaushaltungen ſehr gut angeht, nur aber würden die auf dieſe Art gemachten Käſe ſich nicht gut verfahren laſſen, man lieſſe ſie denn in ihren Körbgen, ſonſt möchten doch die gewöhnlichen Käſenäpfe bequemer ſein.

Viereckigte, einem Mauer oder Ziegelſtein an ihrer Geſtalt gleichkommende Käſe, die man nur im September bereitet, werden auf folgende Art gemacht: man nimmt vier Kannen friſchgemolkene Milch und eine halbe Kanne (oder nach unſern Leipziger Maaß) ein Nöſel guten Rahm oder Saane, die man zuvor ein wenig wärmt, und miſcht zwei Eßlöffel voll Laab darunter; wenn ſich nun der Quarg gut formirt hat, zerrührt man ihn ein wenig, und thut ihn in eine hölzerne Form, die einen viereckigten Ziegelſtein vorſtellt, drückt ihn etwas derb zuſammen und trocknet hernach die aus der Form genommenen Käſe. Dieſe Käſe ſind am beſten wenn ſie ein halb Jahr oder etwas drüber alt ſind, doch giebt es auch Liebhaber von noch ältern. Zum Laaben muß man ſich allerwenigſtens zwei Stunden Zeit nehmen, ehe man ſteifen Quarg erhält, den man hernach zertheilen kann, oder man

thut

thut auch wohl, das Laaben ſo lange abzuwarten, bis die Molken grünlicht zu werden anfangen.

Rahm- oder Saanenkäſe wird gemeiniglich im Herbſte gemacht, weil die Milch im Auguſt und September beſſer und fetter iſt; und wo er auch zugleich nicht von warmer Witterung ſo viel leidet; deßwegen man ihn auch insgemein gerne dick oder recht derb macht, ſeine allzufrühe Mürbigkeit zu verhüten. Fetter Käſe will freilich nicht ſo leicht als magerer, und feſter oder derber, und nicht ſo gut und geſchwind, als lockerer austrocknen. Ich habe öfters gemerkt, daß ſich bei der Zubereitung des Saanen- oder Rahmkäſes mehr zufällige Schwierigkeiten finden, als bei Verfertigung des magern harten Käſes, die man auf die Kälte rechnet; denn wenn Froſt in den Käſe dringt, benimmt er ihm alle gute Eigenſchaften, macht ihn unſchmackhaft oder giebt ihm gar einen üblen Geſchmack. Rahmkäſe ſolte immer an einem warmen temperirten Orte gehalten und vorzüglich vor Froſt bewahrt werden bis er gut geſchwitzt hat, oder der ganze Vorzug ſeiner Fettigkeit und Güte geht verlohren.

In allen Stücken aber findet das Gegentheil bei Zubereitung desjenigen Käſes ſtatt, der aus abgeſaanter oder ſchlechter Milch gemacht wird, da in ſolchem ſehr wenig Fettigkeit auszuſchwitzen iſt, und vom Froſt gerührter Käſe iſt beſſer, als der mit hornigter Rinde verſehene. Man halte ihn nur in den erſten vierzehn Tagen ſo warm als möglich, hernach kann er in der Kälte gelaſſen werden.

Iſt

Iſt man aber geſonnen weichrindigten oder mit einer ſchlüpfrigten Haut überzogenen weichen Käſe zu machen, ſo muß man nicht vergeſſen, daß dieſer in allen Eigenſchaften dem harten grade entgegen ſteht; und anſtatt ſteif zu werden, ſeine Qualität darinnen beſteht, daß er flüſſig iſt, und ſich in eine ſaanenartige Subſtanz auflöſet. Aus dieſem Grunde muß er aus ganz weichem ſchlüpfrigen Quarge gemacht werden, der bloß dieſe Eigenſchaft dem Käſe geben kann. Guter ſteifer Quarg wird durchs trocknen immer härter, ſchlüpfriger Quarg aber will nicht einmal ſteif oder zur feſten Subſtanz werden; hieraus wird eben dieß, was ich ſchon oben gezeigt und über dieſen Umſtand geſagt habe, noch mehr beſtätigt.

Man hat überhaupt und im Durchſchnitt angenommen, daß eben die Menge Milch, die zu einem Pfunde Butter erfordert wird, grade zwei Pfund Käſe geben ſoll, und wo die Weide nicht fett iſt noch drüber, weil die Milch nicht ſo reich an Saane, ſondern nur ſchwach und dünne iſt.

Eilftes

Eilftes Capitel.

Dem Käſe das rechte Anſehn und Farbe zu geben.

Da das Färben der Käſe nun beinahe zur erforderlichen und allgemeinen Gewohnheit worden iſt, ſo iſts auch unumgänglich nöthig davon eine hinlängliche Belehrung zu geben.

Der natürliche, ungekünſtelte, aber gut bearbeitete Käſe, der die gehörige Zeit im Laaben bekommen hat, und alſo nicht zu früh zuſammengeſetzt, von Milch in ihrer gehörigen Wärme gemacht, auch da er noch neu, fein ſauber gehalten, gut abgerieben, geglättet, und ſo lange bis er ordentlich getrocknet, in der Wärme gehalten, wird auch ganz natürlicherweiſe in ſeinem äuſſern Anſehn eine gelbe Farbe haben, die aber, wenn er ein Jahr alt iſt, ſich auf der Rinde, ins Röthligte oder Braunrothe verwandelt. Je fetter nun der Käſe, deſtomehr wird man dieſe Veränderung bemerken, und nur ſelten wird man dieſes natürliche Anſehn des Käſes wahrnehmen, auſſer nur wenn er von ausnehmender Güte, Fettigkeit und feinem Geſchmack iſt, ſich dabei locker ſchneidet und eine gewiſſe Feſtigkeit und vollen Geſchmack hat. Man findet auch, daß jede Landſchaft einige Käſe dieſer Art liefern kann, wenn nur die Leute, welche die Milchwirthſchaft führen, das Geſchäfte des Käſemachens gut verſtehn. Man

trift dergleichen Käſe auf den guten Meiereien in Cheshire an; nämlich doppelte Glouceſter, oder dicke Glouceſter Käſe, die gegen die gewöhnlichen doppelte Stärke haben, in North Wilts, auch auf einigen wenigen Güthern, in Derby, Stafford, Leiceſter und Warwicksheires; es ſind aber nur hier eine unbeträchtliche Menge von dieſer beſten Art anzutreffen, und da die Nachfrage gröſſer iſt als der Vorrath, ſo hat man nothwendig auf ein Mittel bedacht ſein müſſen, den Käſen ein ſolches Anſehen zu geben, das den guten feinen ſoviel als nur immer möglich iſt gleichet. Aus dieſem Grunde iſt die Kunſt, dem Käſe durch Farbe ein Anſehn zu geben entſtanden, die ſich auch noch immer weiter ausbreitet.

Man hat ſowohl von Seiten der Käſehändler, als andrer bemerkt, daß die Liebhaber des Käſes gröſtentheils keine Kenntniß haben, wie er eigentlich bereitet wird. Gemeiniglich hält man den vor den beſten, der die ſchönſte dunkelgelbe Farbe hat, und man ſchließt alſo ganz natürlich daraus, oder hat doch die Meinung, daß Käſe von blaſſer Farbe auch von ſchlechter oder abgeſaanter Milch gemacht ſein müſſe. Ja dieſe Vorſtellung geht ſo weit, daß ein Käſehändler in London bei weiten mehr gute Käſe von einer dunkelgelben Farbe verkauft, als eben ſo feine, die aber blaß an Farbe ſind, und London iſt doch ohne Zweifel der Ort, wo der gröſte Käſemarkt gehalten und auch die allergröſte Menge von den beſten Käſen verkauft wird.

Anfäng-

Anfänglich iſt man gewohnt geweſen, die Farbe, um den Käſen ein Anſehn zu geben, von verſchiednen Droquen zu machen, zum Beiſpiel: von Gurkume, Sandelholz und dergleichen, von Ringelblumen, Mehlfäßgen und andern mehr. Jetzt aber wird vornehmlich nur Annatto [12]) zu dieſer Abſicht gebraucht; wie man denn geſtehn muß, daß in der beſten Sorte dieſer Droque auch bei weiten die beſte Farbe, die man noch bisher hat ausfindig machen können, zu finden iſt. Es giebt zweierlei Annatto: die eine Art heißt ſpaniſch= die andre: Flaggen=Annatto; die erſtere Art aber übertrift letztre bei weitem an Schönheit zum Färben des Käſes; ſie iſt von harter Subſtanz von eigner Beſchaffenheit und Dichtheit, giebt ihre Farbe reichlich von ſich, und iſt dem Verſchieſſen eben nicht unterworfen. Der Flaggen=Annatto wird

ganz

12) Unter dieſem Annatto iſt nichts anders als unſer hier zu Lande bekannter Orlean zu verſtehen, mit welchem auch unſre Landleute ihre weiſſe elende und übelſchmeckende Butter auf eine betrügliche Art ſchön gelb zu färben wiſſen. Unſre Droquiſten bekommen dieſe Droque aus Holland; der beſte wird auf den caraibiſchen Inſeln von den dortigen Indianern, aus den ſchwarzen Kernen oder Saamen der Bixa Orellana. Linn. bereitet. Sowohl die Bereitung, als auch die Erhaltung dieſer bei uns zur Butter gebrauchten Farbe in den Kellern unſrer Droquiſten iſt ſo unappetitlich, da dieſe teigartigen Klumpen ſtets feucht zu erhalten, mit Urin angefeuchtet werden müſſen, daß wir eben nicht immer nach ſchöner gelber Butter trachten, ſondern lediglich auf Geruch und Geſchmack ſehn ſollten.

ganz feucht in groſſe breite Stücken von Schiffsflaggen eingewickelt, um es vorm Verderben zu bewahren, zu uns gebracht. In dieſem Zuſtand wird es hauptſächlich vor die Färber gebracht, die es als das vornehmſte Ingredienz zur dunkelgelben oder orangen Farbe brauchen. Wenn man dieſe nur erwähnte Sorte die Käſe zu färben gebrauchen will ehe ſie getrocknet oder hart worden iſt, ſo ſcheint ſie in der Milch von öhligter Beſchaffenheit zu ſein, welche die egale Verbreitung ihrer Farbe hindert und auch einigen Nachtheil im Laaben verurſacht; wenn aber dieſe Sorte von Annatto völlig trocken und hart wird, welches erſt nach Verlauf von ſechs, neun oder zwölf Monaten geſchieht, ſo iſt es auch an Güte ſehr wenig vom ſpaniſchen unterſchieden. Aus dieſem nun beſchriebenen Ingredienz, nebſt Beimiſchung andrer Dinge machen die Londner Droquiſten groſſe Quantitäten von einer gewiſſen Maſſe, die ſie Käſefarbe nennen, und geben ihm öfters den Namen ſpaniſch Annatto, und man muß geſtehen, daß es demſelben ſehr nach dem Anſehn und der Beſchaffenheit, wie auch in ſeiner Farbe beikommt. Doch iſt das ſpaniſche Annatto viel beſſer und nutzbarer; denn ich habe geſehen, daß man mit einer Unze bis gegen zehn Centner Käſe weit beſſer gefärbt hat, als nur mit irgend einer andern Farbe hätte geſchehen können. Anfänglich verkaufte man in London die Unze für drei und vier Schilling. Dieſer hohe Preis, dafür es verkauft wurde, und der häufige Gebrauch, veranlaßte unſre americaniſchen Pflanzer auf einmal, uns eine ungeheure Menge zu über-

ſchicken, unſern Platz ſo ſehr damit zu überhäufen, und den Preis davon ſo ſehr herunterzubringen, daß es nicht der Mühe verlohnte weiterhin dergleichen zu machen; daher auch aus dieſer Urſache, ſeitdem wenig wahres ſpaniſches Annatto zu uns (nach England) gebracht werden iſt, aber diejenige Sorte, welche in Lappen gewickelt und von weit geringern Preiſe iſt, kömmt, da ſie ſo ſchwer wiegt, beinahe eben ſo hoch zu ſtehen, als das ſpaniſche Annatto; zumal da man noch überdieß damit nicht ſo viel ausrichten kann, noch auch eine ſo vortrefliche hohe Farbe bekömmt, wie vom ſpaniſchen, das dem Käſe das reizende Anſehn der natürlich gelben Farbe der Butter giebt, die wir im Anfange des Sommers erhalten.

Wegen der üblen Meinung, die man von dem gefärbten Käſe angenommen, und auch weil viele ſagen, daß eine ungeſunde Wirkung daraus entſtehe, will ich mich bemühen dieſe beiden Vorurtheile zu heben, und ſeine natürliche Beſchaffenheit beſchreiben.

Dieſe Farbe, die man hier (in London) Annatto nennt, wird aus dem Saamen einer Pflanze gemacht, die unter die Gewächsarten gehört, deren Saamenkerne einem Balſam ſehr gleich kömmt, und dieſer Saame iſt ihm ſo ähnlich, daß er kaum davon zu unterſcheiden iſt. Ich habe es hier zu Lande geſäet, aber vergeblich, indem unſer Clima (nämlich in England) für dieß Gewächſe ſchon viel zu kalt iſt. Ich habe mich einigemal bemühet von einem Pflanzer aus Jamaica zu erfahren, wie dieſe Droque (Annatto)

natto) zum Gebrauch zubereitet würde. Dieſer ſagte mir: wenn der Saame der Pflanze reiſt, iſt er wie der Leinſaamen mit einer fetten ſchleimigten Haut überzogen, welche, indem man ihn einige Zeit in Waſſer einweicht, von dem Saamen los geht, die hernach vollends mit einem Tuch oder Flanell abgerieben, und ſodann mit Waſſer abgeſpült wird. Dieſe ſchleimigte Subſtanz ſetzt ſich auf dem Boden des Gefäſſes, und nach abgegoßnem Waſſer kömmt das Annatto als ein feuchter Teig oder ſteifes Mus zum Vorſchein; man wickelt ihn ſodann in Lappen und hebt ihn zum Färben auf.

Auf den ſpaniſchen Inſeln wird es getrocknet, in Kugeln geformt und hernach zum Gebrauche verwendet, und iſt eines der vornehmſten Ingredienzen zum Laquiren der Metalle und anderer Dinge, wie auch zum Färben des Käſes. Ich bin vollkommen überzeugt, daß dieß Product in ſeinem natürlichen Zuſtande, von einer überaus öhlreichen Beſchaffenheit iſt, und den Käſe ſogar in ſeiner Qualität und Farbe in hohem Grade verbeſſern hilft, da ich nie denjenigen Käſe ſo vortreflich gefunden habe, welcher mit dieſer Dreque nicht gefärbt war, als wohl immer denjenigen, wo man ſie angewendet hatte.

Die Art und Weiſe, wie man ſich dieſer Farbe bei dem Käſefärben bedient, beſtehet darinnen: Man nimmt ein Stückgen vom beſten Annatto, das faſt einem Steine gleicht, taucht es in einen Löffel voll Milch, zerreibt es hernach auf einem Reibſtein recht fein,

ſein, und miſcht davon der Milch im Löffel ſo viel bei, bis ſie dunkelorange wird, thut dieſe nun im Löffel gefärbte Milch ſodann, ehe man noch das Laab hineinſchüttet, in den Kübel zu derjenigen, woraus der Käſe gemacht werden ſoll, und zwar in ſolcher Maaſſe, daß die Farbe blaßorange wird, weil ſie ſodann doch im Käſe weit dunkler ausfällt. Die rechte gute Eigenſchaft des wahren Annatto ändert im Käſe weder Geruch noch Geſchmack.

Manche geben dem Käſe einen Salbeigeſchmack, indem ſie die Blätter dieſes Krautes ſtoſſen und den daraus gepreßten Saft in die Milch miſchen, wodurch der Käſe eine grüne Farbe und angenehmen Geſchmack bekömmt.

Andre bedienen ſich auf gleiche Weiſe und zu gleicher Abſicht des Peterſilienkrautes, deſſen Geſchmack aber nicht ſo vielen wie die Salbei gefallen will. Auf die nämliche Art wendet man auch die Ringelblumen an; man ſchreibt ihnen die Eigenſchaft fett zu machen zu, und ſie werden wegen ihrer ſchönen gelben Farbe von einigen ſehr hochgeſchätzt; denn ſie kommen dem Annatto ſehr nahe. Auch ſogar wird die Cochenille von gewiſſen Liebhabern zur Farbe gebraucht, welche der kleinen Nelke ähnlich wird, und gute Wirkung thut, indem geſchickte Hände in die Käſe Zeichnungen von Blumen und Bäumen zu machen wiſſen.

Es werden Meiereien oder Milchwirthſchaften getroffen, wo diejenigen Perſonen, die ihnen vor-

 ſtehen,

ſtehen, ſich vollkommen überzeugt halten, daß keine Methode im Käſemachen beſſer ſein könne, als die ihrige, und dieſe können auch nicht ſo leicht davon überführt werden, daß es wirklich noch beſſere geben ſolte.

Ein Factor im Käſehandel, der ſich recht gut auf des Käſes Qualität verſteht, findet aber immer einen groſſen Unterſchied; und obgleich die meiſten Leute guten Käſe allgemein gut beurtheilen, ſo wird dennoch durch genaue Kenner ein Unterſchied entdeckt, vornehmlich durch diejenigen, die ihn wahrzunehmen viel Gelegenheit haben, daß ſie auch ſo weit in ihrer Kenntniß kommen, eine weſentliche und ſich auszeichnende Eigenſchaft zu entdecken, welche ihnen ſodann einen ganz andern Begrif von der Sache erweckt, nachdem ſie dieſelbe von denjenigen vernehmen, die ſelbſt mit dem Geſchäfte umgehen. Ein ſolcher Handelsmann kann ſicher darauf rechnen, daß unter der groſſen Anzahl von Kunden, ſich auch gewiß einige ſehr gute Kenner finden, die gar wohl den wahren Vorzug in der Güte zu entdecken wiſſen, und auch die Vollkommenheiten dieſes Handelsartikels gut kennen, und welche wegen ihrer Lage, in der ſie ſich befinden, im Stande ſind einen weit höhern, als den gewöhnlichen Marktpreis, für eine beßre Sorte ihrer Käſe zu erlangen. Ein Mann, der in ſolchen Verbindungen ſteht, will und muß ein für allemal dergleichen gute Käſe haben, ſie mögen nun gefunden werden, wo ſie wollen, und beſcheidet ſich deſſen gar wohl, daß er

um

um ſie zu bekommen, ſich auch einen höhern Preis gefallen läßt.

Wer nun dergleichen Kundleute mit Vorrathe zu verſorgen ſich anheiſchig macht, wie ſich deren vielleicht in jeder Landſchaft mehrere oder wenigere finden laſſen, muß ſeine eigene Beurtheilungskraft zu Hülfe nehmen, und ſich nicht auf das Urtheil anderer, das ſie von ihren Waaren fällen, verlaſſen. Er wird unter einer ſehr groſſen Anzahl von Meierhöfen, in der beſten Provinz, durch die er ſeine Reiſe macht, nur wenige gute Milchwirthſchaften antreffen, die vorzüglich im Stande wären, dergleichen beſondere Kenner und Kundleute nach Wunſche zu befriedigen. Und wenn er auch dergleichen findet, ſo iſt er doch wohl genöthigt, die guten Käſe ſehr ſparſam an die verſchiednen guten Kunden zu vertheilen, daß er einen ſo feinen Geſchmack und gute Käſe für ſolche Freunde zu haben wünſcht, die ebenfalls darauf beſtehn, die beſten, ſo nur zu finden ſind, zu erlangen; ſehr guter Mittelpreiskäſe iſt vielmehr rar, als der für den niedern Preis, und der beſte wird immer ſeine Liebhaber finden. Jeder Handelsmann ſchätzte ſich glücklich, einen groſſen Vorrath guter Käſe anzutreffen, und jeder Milchwirthſchaftspachter wäre froh, ſeine Meierei mit dieſem empfehlenden Vorzuge gefunden zu haben.

Gewiſſe Milchwirthſchafter führen Klagen, daß es guten Käſe zu machen gar keine rechte Aufmunterung gäbe, da die Handelsleute auf allen Meiereien

in einer Nachbarſchaft beinahe einerlei Preis machten, obgleich die Käſe von einem und dem andern Guthe ſehr unterſchieden und im Hunderte einige Schillinge mehr oder weniger werth wären. Allein dieſe Leute müſſen auch wiſſen, daß ſie ſelbſt ſich zum Richter in dieſer Sache aufwerfen. Man laſſe die Verfertiger der Käſe von zwei Meierhöfen zuſammenkommen, ſogleich wird man hören, daß jeder die ſeinigen für die beſten ausgiebt. Ein Factor muß ſich in dergleichem Falle ſehr in Acht nehmen; denn es iſt für einen ſolchen Mann von gefährlicher Folge, ſich über einen Fehler des Käſes gegen den Verfertiger ſelbſt zu beklagen oder ihn nicht hinlänglich zu loben. Er möchte lieber zu der Perſon, deren Milchwirthſchaft die reinlichſte und am ſorgfältigſten in Acht genommene zu ſein ſcheint, ja auch in den Augen der mehreſten Leute den Vorzug hat, ſagen: Euer Käſe iſt ausnehmend ſchön, gut, fett und milde, wird auch vielen eurer beſten Kundleute vortreflich gefallen, ja er wird mit dem Käſe aus Glouceſter und Wiltshire um den Vorzug ſtreiten, welcher doch allezeit ſauber, wohl behandelt und von vornehmen Liebhabern am meiſten geſchätzt wird; eurer Nachbarn ihrer iſt nicht ſo mild und ſchön, er hat aber viele gute Eigenſchaften, es iſt ein derber, geſchmackvoller Käſe, grade ein ſolcher, wie er am meiſten von denen gekauft und geſucht wird, die nicht ſowohl auf das Aeuſſerliche ſehen, als nur darauf, daß er ſich gut verkauft und an Mann bringen läßt, und ob auch gleich einige wenige ſcharfſchmeckende Käſe mit darunter ſind, ſo giebt es doch auch Liebhaber, die ſie

eben

eben ſo verlangen. Kömmt man auf den Markt, ſo finden ſich einige, die nach feinen milden Käſe fragen, doch aber giebts mehrere, die feſten und ſich gutempfehlenden Käſe lieber kaufen, und davon dieſe Leute beſſer urtheilen müſſen, was ſich nämlich für ihren Handel ſchickt, als diejenigen, welche die Käſe machen. Ueberhaupt ſind in allen Provinzen nur ſehr wenige Meiereien, wo man alle gute Eigenſchaften des Käſes beiſammen antrift; nämlich, daß er äuſſerlich von ſchönem Anſehn, und zugleich innerlich fett und gutſchmeckend wäre; und die, welche eine ſolche Sprache führen, kommen am beſten fort. Dieß iſt auch eines der beſten Mittel, alles mögliche zu thun, und was auch in jeder Lebensart einen Anlaß zur Nacheiferung giebt, ein Grundſatz, der mir ſchon in meiner Jugend iſt gelehrt worden, nie nur ſo zu ſtreben, der Beſte nach dem Erſten zu werden; einer muß den Vorzug über alle haben, und die ſich einmal bemühen, müſſen darnach trachten, eine Sache auf die beſte Weiſe auszuführen; und wenn man ſie verſteht, ſo iſt ſie ſo leicht als die, welche auf die beſte folgt.

Dieſe Nacheiferung in Zubereitung der Käſe möchte jeder, der Handel damit treibt, bei den verſchiednen Milchwirthſchaftern gern entdecken, damit er dadurch in Stand geſetzt würde, die Meinung und das Intereſſe der beſten Kundleute zu lenken. Solche gute Waare, die ihm vor andern den Vorzug gäbe, würde ihn auch in der Folge in Stand ſetzen,

 den

den Preis bei denjenigen, die ihn mit Käſevorrath verſorgten, zu beſtimmen: Denn der Käſe, den ſie jetzt machen, erhält ſie bei ihrer hohen Meinung von ihrer Waare; jetzt, indem ſie merken, daß ſie ſich in ihrem Geſchäfte in ſo hohem Grade gebeſſert haben, da wo ſie ſonſt nur Nutzen ſahen, nun auch andre Vorzüge entdecken, und vorzügliche Schönheit anſtatt einer Mittelmäſſigkeit wahrnehmen.

Ehrgeiz und Intereſſe als ihre Lieblingsneigungen, werden ihnen ſogleich einen neuen Weg bezeichnen, auf dem ſie nicht nur ſo geſchwind und glücklich, wie ihre eiferſüchtigen Nachbarn, fortgehen, ſondern werden auch nicht eher ruhen, bis ſie ſelbige übertroffen haben. Es ſolte mich freuen, wenn ich auf dieſem glücklichem Wege einige meiner alten Freunde und Nachbarn anträfe, in deren Dienſten ich ſonſt manchen langen Tag zugebracht habe, und es würde mir allerdings zum Vergnügen gereichen, wenn ich ihnen nach meinem wenigem Vermögen zum Führer dienen könnte; ob ich aber gleichwohl das Glück haben werde, ihnen in gegenwärtiger Abhandlung den vollkommnen richtigen Weg zu zeigen, will ich nicht gänzlich behaupten.

Wenn ich nur durch ihre von neuem belebten Ideen ihnen zeige, wo irgends neue Verbeſſerungen zu entdecken, und ihnen überzeugende Umſtände vor Augen lege, wenn ſich dergleichen Wahrheiten offenbaren, ſo werden ſie auch dadurch veranlaßt werden, weiter nachzuſpüren und beſſere ausfindig zu machen, ich

aber

oder werde hoffen können, daß ſie nun auf einen richtigem Wege ſind, den Vorſprung zu gewinnen. Sie werden vermuthlich noch einige wenige Umſtände zu ihrer völligen Ueberzeugung verlangen, und gewiſſe friſche Umriſſe fordern, die die Ideen, die ich einmal entworfen habe, beſſer auszeichnen.

Ich will nur noch die Veranlaſſung in wenig Beiſpielen zeigen, die mich zu dieſer Unternehmung gegenwärtige Bemerkungen nieder zu ſchreiben vermocht haben.

Das Allererſte was mich auf die Gedanken brachte, die Urſache des zu lockern und übelſchmeckenden Käſes zu entdecken, war folgende: Ich gieng bei einem Meierhofe vorüber, der wegen ſeiner ſchlechten Milchwirthſchaft weit und breit bekannt war; die Wirthſchafterin bekam mich zu Geſichte, und fragte: ob ich nicht Luſt hätte ihre Käſe zu ſehen, ich würde ſie ſo gut als ihres Nachbars finden, die ich doch ſonſt zu kaufen pflegte. Ich weigerte mich Anfangs, gieng aber endlich doch hinein und ſahe mich in ihrem Milchgewölbe um, und ſagte ihr, daß mir ihre Käſe nicht gefielen. Sie verlangte die Urſache zu wiſſen, und verſicherte mich, daß unter ihre Käſe kein andrer Tropfen, als lauter neue Milch käme, und niemand mehr Mühe und Fleiß bei der Zubereitung des Käſes anwendete als ſie. Bei noch weiterm Verweilen in dem Gewölbe, fiel mir in einer Ecke deſſelben ein Käſe in die Augen, der ſehr ſchön ausſahe, von guter äuſſerlicher Geſtalt, auch weit gröſſer als alle übrige, und

feſt und fett war. Ich fragte wie dieſer Käſe hieher käme, und wolte gern deſſen Urſprung von ihr hören. Allerdings iſt es ganz wunderbar damit zugegangen, ſagte ſie. Ich gab ihr hierauf zu erkennen, wenn ſie dergleichen Käſe machte, ſo wäre der Centner fünf ja wohl zehn Schillinge mehr werth als die andern. Sie erzählte mir hierauf, daß an einem Abende, da ſie eben die Milch gelaabet hätte, jemand eilfertig mit der Nachricht zu ihr gekommen wäre, wie die Nachbarin T.. äuſſerſt krank wäre und ich unverzüglich zu ihr kommen müſſe; ich befahl meiner unerfahrnen Magd alles ſtehn zu laſſen und dieſen Käſe nicht anzurühren bis ich zurückkäme, ich will nur erſt ſehn wie es mit meiner Nachbarin ſteht. Allein zufälligerweiſe war ſie gefährlicher als ich geglaubt hatte, und ich konnte die Patientin nicht eher als bis nach Mitternacht verlaſſen. Ich gab meinen Käſe verlohren, entſchloß mich aber dabei die arme Patientin nicht zu verlaſſen, und ſolte auch der Käſe verderben; da ich nun nach Hauſe kam, fand ich meine Sache gar nicht ſo ſchlimm als ich befürchtet hatte, ich ſetzte den Käſe hurtig in die Forme, und dachte bei mir ſelbſt, daß er vielleicht fürs Haus, nur aber nicht zum Verkauf gut genug ſein würde. Nun fragte ich dieſe Meierin, ob ihr dieſe Geſchichte nicht zur Lehre diene, und ob ſie nicht einſähe, daß ſie mit ihrer letztern Arbeit zu ſehr geeilet hätte? Ich will es zugeben, ſagte ſie, wenn ich überhaupt darüber nachgedacht; allein ich geſtehe, daß ich nie über dieß Geſchäfte groſſe Ueberlegung gemacht habe. O groſſe Unbeſonnenheit! dachte ich bei

 mir

mir ſelbſt, und verließ dieſe üble Wirthſchafterin mit empfindlichem Verdruß.

Allein dieſe Geſchichte überzeugte mich völlig, daß dieſer Käſe in allzugroſſer Eile gemacht worden ſei; und öfters, wenn ich in eine Meierei kam, wo man ſich über obgedachten Fehler des Käſes beklagte, erzählte ich dieſe Geſchichte; und es erfolgte öfters die gute Wirkung, daß man anſtatt bisher übelbeſtellter Käſe, vollkommen gute machte.

Ich kann meine Meinung mit dieſer Erzählung ebenfalls beſtätigen, nämlich: daß eine geſchickte Milchwirthſchafterin auf jeder Meierei und in jedem Lande guten Käſe machen kann. Auf gedachter übelberufenen Meierei, wo ſonſt die alte Wirthſchafterin war, iſt jetzt eine Perſon, welche die Milchnutzung durchs Käſemachen ſo vortreflich hergeſtellt hat, als nur eine im Lande zu finden iſt. Ich hatte ſonſt die Käſe von dieſem Guthe ſeit geraumer Zeit allezeit auf einer Meſſe, und zwei bis drei Kunden waren auch insgemein immer ſehr darauf auſſen ſie zu bekommen, es ward auch von gewiſſen Käufern ſogar zur Bedingung gemacht, wenn ich ihnen die Käſe dieſer Meierei zum Kaufe überlieſſe, ſo wolten ſie ihren ganzen nöthigen Vorrath von mir nehmen, daß ich alſo dadurch genöthigt ward, drei bis vier andere Güther in dieſem Strich mit gedachter Meierei zugleich in Beſchlag zu nehmen.

Hir-

Hiernächſt muß ich auch zeigen, daß viele, aus einer beſtimmten Menge Milch nicht ſo viel Käſe machen, als ſie wohl könnten und ſolten.

An einem ſehr heiſſen Sommerabend gieng ich durch einen Meierhof, und ward äuſſerſt von dem Anblick einer ſo feinen Milchwirthſchaft, die nur aus zwanzig Kühen beſtand, erfreut, daß ich mich nicht erinnern konnte in langer Zeit dergleichen nur geſehn zu haben. Ich gieng ins Milchgewölbe, und fand zu meiner groſſen Verwundrung in demſelben einen einzigen dürftigen ſehr magern Käſe; ſchon vom Anſehn elend, übel geſtaltet, ſchlecht vom Geſchmack, ſchwammigt und molkigt; ich ſagte daher zur Wirthſchafterin oder Käſemutter: ganz gewiß iſt das nicht der ganze Käſevorrath, den man in dieſer ſchönen Meierei, wovon ich das Vieh im Hofe ſahe, gemacht hat. Zu meiner Verwunderung verſicherte ſie mich, daß er es bis auf das wenige ſei, was im Hauſe wäre verzehrt worden. Die Wirthſchafterin erzählte mir hierauf, wie ſie ſeit letztern zwei bis drei Monathen ſo krank geweſen wäre, und beinahe dieſe ganze Zeit ihre Geſchäfte hätte liegen laſſen müſſen; ſie fände nun wohl, daß ihre Mägde das Käſemachen nicht verſtänden. Es iſt allerdings das, was Sie geſehen haben, ein elender Käſe, deſſen ich mich ſchäme. Und ich muß frei geſtehen, ſagte ich ihr, daß ihre Mägde freilich die übelſte Methode in dieſem Geſchäfte gewählt haben müſſen; ich mache mich anheiſchig ihr die Anleitung zu geben, zwei Käſe aus der nämlichen Quantität

Milch zu machen, woraus ſonſt nur einer bereitet worden iſt, oder er ſoll noch einmal ſo groß als er bisher war, ausfallen. Dieſer Unterſchied verwunderte ſie überaus ſehr, und bat, ich möchte ſo gefällig ſein und ihr die Anleitung dazu ertheilen, ſie wolte ſie noch dieſen Abend ins Werk richten. Nun wohl an! da es aber eben jetzt ſehr heiß iſt, ſo gieſſe man drei bis vier Nöſel friſch Brunnenwaſſer, oder grade ſo viel als erforderlich iſt, in die Milch, um ſie eben ſo temperirt zu machen, bis ſie nach dem bekannten Ausdruck milchwarm heißt, und thue zwei bis drei Hände voll Salz hinzu, hierauf miſche man ihr auch das Laab bei, und laſſe alles ganz ruhig anderthalb Stunden, ohne es zu rühren, ſtehen; giebt man ihm zwei volle Stunden Ruhe, ſo iſts noch beſſer, und man kann ſicher auf eine weit größre Menge Quarg rechnen; er wird auch in dieſer Zeit ſich zu ſenken anfangen, und im Kübel oder Ständer ſich zu Boden ſetzen, worauf er ſodann geſammelt und zuſammengenommen werden kann; man laſſe ihm nun eine Viertelſtunde Zeit, recht derb und dichte zu werden, bringe ihn hierauf in die Forme und ſetze ihn in die Preſſe, worinne er zwei oder drei Mahlſten 13) ſtehen, aber zwiſchen der

erſten

13) Da eine Mahlſt hier nichts anders als der Zeitraum, der zwiſchen zwei Melkungen, zum Beiſpiel von der erſten Melkung, die ganz früh geſchieht, bis zur Melkung des Mittags, und von dieſer wiedrum bis zur Abendmelkung, ſo könnte dieſer Ausdruck ſo viel als fünf bis ſechs Stunden heiſſen, welches aber unſre Landleute

eine

erſten einmal, hernach aber alle Mahlſten umgewendet werden muß.

Dieſe Pachterin befolgte meine Anweiſung aufs allergenaueſte, und hatte die Milch, ehe ich noch das Haus verließ, nach meiner Verordnung zuſammen ruhig hingeſetzt. Einige Zeit darauf, als ich mich bei ihr erkundigte, ob auch alles gut von ſtatten gegangen wäre, gab ſie mir mit Vergnügen zur Antwort, daß ſie ihre Abſicht völlig erreicht, und nun gegen die vorige Menge, die allerdings nur halb ſo groß geweſen wäre, eine doppelt ſtarke Quantität Käſe bekommen habe. Allein was hier zu merken iſt, ihre

Ferkel

eine Mahlſt, ſo wie auch die ganze Menge Milch von einer Melkung eine Mahlſt zu nennen pflegen; denn hier zu Lande ſagt man die Mahlſt der Morgen, Mittags, oder Abendmilch. Bei dieſer Gelegenheit wird es auch nicht unſchicklich ſein, wenn ich denen in dieſen landwirthſchaftlichen Dingen noch Unbewanderten anzeige, daß eine gute Kuh im Sommer bei vollem Graßfutter, (ohne noch auf Klee zu rechnen, da die Menge wahrſcheinlich noch größer und die Qualität noch beſſer und fetter ſein würde,) auf jede Melkung oder Mahlſt, drei Kannen, und alſo alle 24 Stunden neun Kannen, oder dem Gewichte nach 17 bis 18 Pfund gute fette Milch giebt. Eine nicht ganz eben ſo gutmelkende Kuh giebt das dritte Theil weniger, und von Martini bis gegen den Monat April kann die Kuh nur zweimal, nach dem Kalben aber, erſt in 10 Wochen wieder gemolken werden, wobei aber zu merken iſt, daß man das Thier aufs beſte warten, und zugleich mit Schroth und Oehlkuchen füttern muß.

Ferkel hatten bewundernswürdig zugenommen, welches aber ſehr natürlich war, indem ſie das halbe Product der Milchwirthſchaft bekommen hatten.

Ich traf einſt eine noch junge unerfahrne Meierin auf einer Meſſe an, der noch eine ganze Parthie Käſe zum Verkauf übriggeblieben war, ohnerachtet die allermeiſten Meiereien aus dieſer Gegend die ihrigen ſchon alle verhandelt hatten; ſie gieng mich an, ihre Parthie Käſe zu kaufen, da ich ohnehin einige aus ihren benachbarten Meiereien ſchon gekauft hätte; ich ſchlug es ihr ab, weil ich ſie nicht gut fand, worüber ſie ſich ſehr verwunderte und mir die Verſicherung gab, ihre Käſe wären von eben ſo guter Milch, und mit eben der Sorgfalt gemacht, als die von ihren Nachbarn, welche ich doch gekauft hätte. Ich gab ihr aber zu erkennen, daß ihr Verfahren beim Käſemachen ganz falſch ſein müſſe, wobei ich fand, daß ſie ſehr aufmerkſam und begierig war die rechte Methode zu vernehmen, und ihre gern verlaſſen wolte, wenn ſie nur eine beßre wüßte. Dieß veranlaßte mich die hier nur beſchriebene Anweiſung ihr aufs beſte zu empfehlen, und bat ſie möchte nur dieſe Verfahrungsart aufs allergenaueſte befolgen. Hierbei muß ich anmerken, daß meine Methode derjenigen, die ſie gelernet hatte grade entgegengeſetzt war, und es verwunderte dieſe Milchwirthſchafterin um deſtomehr auf ſolche Weiſe gute Käſe zu machen. Ich bewieß es ihr aber, daß ihre Käſe ſehr ſchlecht wären, und die guten auf eine ganz andere und dieſer grade entgegengeſetzten Art

gemacht

gemacht werden müßten. Wie etwan z. B. eine Perſon, die am hitzigen Fieber krank liegt, kühlende, und eine andre, die von einem kalten geplagt wird, erwärmende Mittel nöthig hat, wenn ſie beide geſund werden wollen, ſo müßte auch hier die Sache nach Umſtänden erwogen werden. Die Begierde, die Fehler ihrer Käſe zu wiſſen, vermehrte ſich immer mehr, ſo daß ich nicht umhin konnte ihr ſelbige zu zeigen. Fürs erſte ſagte ich ihr, daß der Käſe locker, riechend und übelſchmeckend wäre; dieß gefiel ihr um deſtoweniger, und ſie ſchien nun ganz mißtrauiſch in meine Wiſſenſchaft zu werden, und mochte völlig in Zweifel gerathen, ob ich auch von der Sache eine wahre Kenntniß hätte, indem ſie nicht zugeben wolte, daß ihre Käſe übeln Geſchmack hätten, ſie verwunderte ſich, daß ich ohne ihn je gekoſtet zu haben, es wiſſen wolte; dabei belehrte ich ſie aber, daß Käſe von dergleichen Anſehn allezeit übel riechen und ſchmecken müßte. Ich ſtach mit meinem Käſeprobierer 14) in ein Stück hinein, gab ihn ihr zu unterſuchen, und ſie mußte bekennen, daß er ſehr ſchärf wäre, und verwunderte ſich nur, daß ich es in voraus gewußt hätte. Ich nahm auch wahr, daß der Käſe von lockerer Beſchaffenheit war, ſo daß ich gewiß glaubte, die Milch müßte in Tonnen oder Fäſſern gefahren oder getragen worden

14) Der Käſeprobierer könnte auch Käſeſonde heiſſen, weil dieß Inſtrument nichts anders als eine 6 bis 8 Zoll lange, ohngefähr einer mäſſigen Federſpuhle ſtarke meſſingene oder von andern Metall verfertigte Nadel iſt.

worden ſein. Ich gab ihr zu erkennen, wie ich ſchlieſſen müßte, ihre zum Hofe gehörige Viehweide oder Wieſen müßten wohl von ihrem Hofe ziemlich entfernt liegen, und fragte: Ob ſie die Kühe daſelbſt melkte oder ſie nach Hauſe trieben? Bisweilen geſchieht das letztre, meiſtentheils aber werden ſie auf dem Felde gemolken, antwortete ſie, und die Milch wird in Tonnen auf Pferden nach Hauſe getragen; wobei ich ihr zeigte, wie ſchwer es ſei, von dergleichen gefahrner oder getragener Milch gute Käſe zu machen. Ich ſagte ihr, daß mir ihre Meierei, der Ort ihter Wohnung eben nicht ſo genau, aber die Gegend worinne ſie läge, wohl bekannt ſei, welches ſie ebenfalls äuſſerſt befremdete. Nun fiel mir ein Käſe in die Augen, der auf einem Haufen ganz zu oberſt lag, in ſeiner Schale trockne Riſſe hatte und ſich abblätterte. Ich glaube ganz gewiß, daß ihr euch erinnern werdet, auf was für Art dieſer Käſe, dort oben, gemacht worden iſt, welches ſie auch bejahete und mir erzählte: daß ſie nämlich bei der Zubereitung deſſelben, eine Parthie Quarg von einer vorhergehenden Mahlſt genommen und zu dem andern von der nächſten gemiſcht habe, welcher, da die Milch zu heiß gelaabet worden, ſich mit dem andern Quarge nicht vereinigen wollen. Dieß zeigte ich ihr auch ganz augenſcheinlich, indem ich mit meinem Käſeprobierer in einen Käſe ſtach, woran beim Herausziehn ſich der weiſſe Quarg, der das Aufreiſſen verurſacht, und auch der gelbe von der leztern neuen Milch ſehr deutlich offenbarte, wie man denn allezeit eine ſichtbare Miſchung von dieſer Art, wo

man den Quarg von einemmal zum andern auf- hebt, wahrnimmt, da der Käſe marmorirt aus- ſieht und ſich ganz ſplitterlicht ſchneidet. Dieſe Wirth- ſchafterin bekannte ganz aufrichtig, daß ich das ganze Verfahren vollkommen getroffen hätte, und dankte mir ſehr verbindlich für meine Nachricht, welche ſie auch nächſten Sommer genau und pünctlich benutzte, wie ſie denn auch folgendes Jahr auf eben dieſe Meſſe ſolche Käſe brachte, die gar nicht übel waren, und die noch merklichen Fehler zeigte ich ihr genau nach ih- ren Urſachen an, und gab ihr an die Hand, wie ſie nach Anleitung und Befolgung der vorgeſchriebenen Regeln zu vermeiden wären; dafür dankte ſie noch mehr, und zeigte mir im nächſten Jahr mit größter Zufriedenheit einen Käſe, der von ausnehmender Güte war.

Eine nahe Anverwandte, die eine Butterwirth- ſchaft in der Verwaltung hatte, wolte auch gerne Käſe machen lernen, und machte kein Geheimniß daraus, daß ſie in dieſem Geſchäfte völlig unwiſſend wäre, wenn ich ihr aber die rechte Methode zeigen wolte, würde ſie dieſelbe aufs genaueſte befolgen.

Ich gab ihr völlig die hier vorgeſchriebenen An- weiſungen an die Hand, wie ich erſterer nur erwähn- ter Meierin gegeben hatte. Hierauf machte ſich meine Verwandtin die ertheilte Anleitung aufs ſorg- fältigſte zu Nutze, und befolgte alles ſehr pünctlich; und ich bin überzeugt, niemand macht jetzt einen fettern und ſchmackhaftern Käſe als ſie. Bei ei-

nem

nem Beſuche, den ich ihr machte, fragte ich wie ihre Käſe gerathen wären. Sie hatte eben damals einen angeſchnitten, der blauffeckigt und aufgeriſſen war. Hiervon wolte ſie nun die Urſache wiſſen, und bei der Unterſuchung fand ich, daß dieſer Fehler vom ſchlüpfrigten Quarge kommen müſſe. Ich vernahm von ihr, wie ſie zum Laaben der Milch immer eine gleichmäſſig lange Zeit anwendete. Bei fernerer Unterſuchung der Urſache, fragte ich, ob ſie den Löffel in den Kübel thäte, wenn das Laab ſchon darinnen wäre? Allerdings, ſagte ſie; nun fragte ich, ob ſich denn irgend ein Unterſchied auf dem Fleck des Quarges, wo der Löffel mit der Laſſe ihn berührt, gegen den übrigen unberührten fände, wenn der Löffel weggenommen würde. Bisweilen, ſagte meine Verwandtin, nehme ich wahr, daß der Quarg unter dem Löffel ganz glatt und ſchlüpfrig worden iſt, und wenn ich verſucht habe dieſen Quarg feſt und ſteif zu machen, iſt es mir nie gelungen, allezeit ſchlüpfte er durch die Finger, und wenn der andere ſteif ward, blieb eine Parthie im Molken ſchwimmen, welche ich ſo fein wie nur möglich zerdrückte, und in den andern Quarg zu miſchen ſuchte. Hierauf fragte ich, ob es denn von einigem Nutzen wäre, den Löffel im Kübel zu laſſen; ſie konnte aber keinen davon angeben. Dieſem zufolge ließ ſie den Löffel in der Folge nicht mehr im Kübel und ſie bekam alſo auch weiter keinen aufgeriſſenen Käſe, wodurch ich völlig überzeugt ward, daß die Luft unter dem am Quarge anliegenden Schaumlöffel,

dieſen

dieſen Theil verhindere, in eben der Zeit ſo dichte wie der übrige ſich zuſammenzuſetzen, und daß die kleine Menge ſchlüpfriger Quarg unter demſelben die Urſache der vorſeienden Riſſe im Käſe wäre. Es war kein Auge in dieſem Käſe anzutreffen, welches von dem Zerdrücken des ſchlüpfrigen Quarges in ſo gar feine Theile herkam, woraus aber, wenn man ihn nicht ſo äuſſerſt fein zerdrückt hätte, größre oder kleinere Augen entſtanden wären, da er hingegen auf ſolche Weiſe ſich gänzlich aufgelöſt, und zum aufgeriſſenem Käſe Anlaß gegeben hat.

Eine andre Verwandte, die ſich mit ihrer Schweſter über den guten Erfolg ihres Unternehmens freuete, befolgte auch völlig die nämliche Methode, davon ſie jeden Punct ganz ſorgfältig niedergeſchrieben hatte, und bekam auch den feinſten beſten Käſe.

Dieſe und ähnliche Beiſpiele geben zu erkennen, daß wenn man nur regelmäſſig und ordentlich verfährt, auch in jeder Gegend gute Käſe gemacht werden können; vorausgeſetzt, daß nicht Weide oder Pflanzen von beſondrer Art, oder gar krankes Vieh daran hinderlich ſind.

Man bemerkt öfters, daß magere Wieſen die beſten Käſe geben. Denen, die milde Käſe lieben, wiederfährt es oftmals, daß die dünnere oder ſchwächere Milch ſich geſchwinder in Quarg verwandelt als fette, wodurch er auch geneigt iſt ſich geſchwinder zu ſenken und feſtzuſetzen; es ereignen ſich auch viele

Schwie-

Schwierigkeiten in eben der Zeit guten Käſe aus magerer Milch zu bereiten, als aus ſolcher, die weit fetter iſt, welche in eben ſo langer Zeit, nicht in gleich guten ſteifen Quarg verwandelt wird, wie die ſchwächere; und wenn der Quarg einmal nicht gut, ſteif und feſte iſt, kann auch durch keine Kunſt irgends guter Käſe daraus gemacht werden.

Allein wenn alles zuſammen kömmt, reichliche Weide, guter nahrhafter Boden alten Torflandes, die gehörige Zeit zum Quarge nach dem Laaben, und auch die nachherige gute erforderliche Abwartung des Käſes, ſo finde ich doch, daß das fettere Gras auch beſſern und reichlichern Käſe gewährt.

Ein Beſuch bei einem meiner Freunde auf dem Lande, der nur einige wenige Kühe hielt, nur Butter und Käſe für ſein Haus und einige gute Freunde zu machen, gab mir eine neue Beſtärkung in meiner Meinung, daß die Methode, den Käſe unter den Quarg zu mengen oder kneten, unnütze und verſchwenderiſch ſei. Die Frau meines Freundes wünſchte von mir das rechte Verfahren guten Käſe zu machen zu erlernen, wie ſie ſchon dergleichen gute Anweiſung bei meiner oberwähnten Anverwandtin gefunden hätte. Sie ſagte mir, ihr Käſe hätte allezeit eine gute Zeit im Kübel nöthig, ehe er ſich zeigte, und ihre Weide wäre von altem Torflande. Ich gab ihr den Rath, der Milch zum Laaben drittehalb volle Stunden zu laſſen, empfahl Salz, wie ſchon oben geſagt, vor dem Laabe in die Milch zu thun, welches alles geſchahe, und den

Quarg nicht zu zerrühren, ſondern ihn nur nieder oder zu Boden zu drücken; hernach ſolte ſie ein langes hölzernes Meſſer nehmen, den Quarg von oben bis zu unterſt auf den Boden einigemal kreuzweiſe durchſchneiden, durch welches Mittel ſich die Molken geſchwind abſonderu, alsdann müßte ſie ſich eines Siebes bedienen und den Quarg vollends ganz behutſam zu Boden drücken. Wenn ſich nun der Quarg recht gut geſetzt hätte, müßte er eine Viertelſtunde ruhig ſtehn, damit er ablaufen könnte, und wenn die Molken gänzlich abgeſeigt wären, würde auch der Quarg völlig ſteif und feſte, welcher hernach in Schnitten getheilt und in die Form hineingedrückt werden müßte, ohne ihn im geringſte in kleine Stückgen zu zerdrücken. Dieſe Freundin machte ohne viele Umſtände ihren artigen und vollkommnen guten Käſe, der noch darzu um ein volles Drittheil gröſſer war, als ſie bisher von der Milch ihrer wenigen Kühe bekommen hatte. Auf dieſe Art verfuhr ſie auch in der folgenden Zeit und bekam immer ganz grüne Molken, die doch bisher allezeit weiß geblieben waren, weil man den Quarg in Kübel zerrührt und wieder zuſammengedrückt, und hernach nochmals, indem man ihn in die Form gethan, ſehr zertheilt hatte. Wodurch aber zuverläſſig nicht nur ein Theil des Käſes, ſondern auch ſeine Fettigkeit, die bei dem häufigen Quetſchen durch die Finger dringt, verlohren geht.

Einer meiner Freunde und Correſpondenten, der ebenfalls weitläuftigen Käſehandel trieb, hatte meine

 Abſicht

Abſicht dieſen Tractat herauszugeben erfahren, und beehrte mich mit ſeinen Bemerkungen und Meinungen über einige beſondre Puncte in dieſem öconomiſchen Geſchäfte, welche ich, da ſie mit meinen Grundſätzen übereinſtimmen, mit ſeiner Genehmigung dem Leſer in ſeinen eignen Worten mittheilen will, zumal da dieſe Nachricht ſehr kleinen Milchwirthſchaften groſſen Nutzen gewähren kann, indem es ein gutes Mittel wider ſauern Quarg angiebt; denn es zeigt, wie man ihn ohne Gefahr auf einige Zeit aufheben ſoll.

„Ich bin viel Jahre drauf auſſen geweſen, die „Urſache zu entdecken, warum doch der Käſe öfters „ein dunkles ſchmutziggraues Anſehen habe, welches „allezeit mit einem ſtarken unangenehmen Geſchmacke „verbunden iſt. Durch viele gemachte Unterſuchun„gen und Beobachtungen habe ich endlich gefunden „und bin völlig überzeugt, daß das Laab zu alt und „nicht friſch geweſen, wenn es der Milch beigemiſcht „worden iſt. Dieſer Fall kömmt öfters in kleinen „Milchwirthſchaften vor, um die Käſe von an„ſehnlicher Gröſſe, oder doch nur einmal des Tages „zu machen, welches aber bei heiſſer Witterung faſt „unmöglich iſt, wobei auch ganz unvermeidlich die „Milch von einer Mahlſt zur andern ſauer werden, „und wodurch ſodann der Käſe nothwendig verder„ben muß. Mit Ihrer Erlaubniß will ich Ihnen „eine ſonſt ſchon gut erprobte Methode mittheilen. Eine „gute Freundin, eine Pachterstochter, die ſonſt fleiſ„ſig beim Käſemachen Hand angelegt, hat eine ſolche

„Heirath gethan, die ſie aus der groſſen Landwirth-
„ſchaft in eine kleine Haushaltung verſetzt hat, wo ſie
„nur eine einzige Kuh zur Milchnutzung für ihre Fa-
„milie hält, und da ſie dennoch dieſelbe nicht verbrau-
„chen konnte, ſo verſuchte ſie es, vom Ueberſchuſſe
„Käſe zu machen, die meiſtentheils von mittler Gröſſe,
„zu 7 bis 8 Pfund ſchwer waren, und verfuhr auf
„nachſtehende Weiſe: Wenn ſie die Witterung warm
„fand, that ſie Laab zur Milch ſo oft ſie es für nö-
„thig fand, einmal, auch zweimal, indem ſie noch
„ſüſſe war; ſobald ſie den Quarg von den Molken abge-
„ſondert hatte, ſo that ſie ihn in einen breiten Napf
„und goß friſch Waſſer drauf, daß er völlig davon be-
„deckt ward, ſeichte es auch täglich zwei- bis dreimal
„ab und goß friſches wieder drauf, nachdem es ihr in
„Anſehung der Wärme nöthig ſchien. Und auf ſolche
„Weiſe bewahrte ſie die verſchiednen Stück Quarg
„vor dem Sauerwerden, und ſammelte deſſen ſo viel,
„bis ſie eine Forme damit anfüllen konnte, und
„machte auf dieſe Art ganz ausnehmend guten
„Käſe."

„Einige gute Wirthſchafterinnen irren darinnen
„gar ſehr, daß ſie den Quarg zerdrücken; ob ſie auch
„gleich gute Käſe machen, ſo würden ſie dieſelben noch
„beſſer und gröſſer zuwege bringen, wenn ſie ſolche
„nicht durch das Quetſchen und Durchdrucken ſo ſehr
„ihrer Fettigkeit beraubten. Die Molken, die zuerſt
„vom Quarge ablaufen, ſind allezeit die dünneſten,
„und würde dieſer dünne Theil zuerſt abgelaſſen, ehe

„der

„der Quarg ſehr zerdrückt wird, ſo würde gewiß die „Saane im Käſe zurückbleiben, als welche ſich nur „wenig, indem er in die Form gelegt wird, aus„preßt; wenn aber der Quarg ſo ſehr fein in den Mol„ken zerdrückt wird, werden ſich auch die fetteſten „Theile in die dünnen Molken vertheilen, und mit ih„nen weggegoſſen werden. Ich weiß ſelbſt zuverläſſig ein „bis zwei Beiſpiele von Perſonen, die ihre Käſe von „neuer Milch bereiten, der aber dennoch nicht ſo gut „iſt, als der von zwei Mahlſten. Ich halte davor, „die Methode, die in Norfolk und Suffolk üblich „iſt, die Molken vom Quarge abzuſondern, iſt der „in Warwickshire oder Leiceſtersheire weit vorzu„ziehn; wenn ſie glauben die Milch habe ſich genug „gelaabet, legen ſie ein Seigetuch in einen Korb, der „mit Fleiß darzu eingerichtet iſt, worein ſie ſodann „den Quarg ſchütten, und laſſen ihn eine gute Weile „abtröpfeln, ehe ſie ihn zerdrücken und in den Napf „bringen.“

In Anſehung der Meinung meines Freundes über den ſchmutziggrau ausſehenden Käſe, kömmt es allerdings öfters vom verdorbnem Laab her, doch glaube ich auch, daß ſichs noch mehr ereignet, wenn den Kühen Arzeneitränke, entweder wider die Gelbſucht oder andre Zufälle gegeben worden ſind. Auch bekommen die Käſe dergleichen Anſehn und verliehren den Geſchmack, wenn ſie der Froſt ſehr gerührt hat, wie ich es denn ſelbſt bei meinem eignen Käſevorrath mehr als einmal erfahren habe, daß einige ein ſolches

Anſehn und Beſchaffenheit durch ſtarken Froſt bekamen, als ſie zuvor nicht hatten.

Als ich neulichſt mit einem Milchwirthſchafter auswärts in Geſellſchaft war, lenkte ſich das Geſpräch auch auf die Zubereitung des Käſes, welcher mir dann erzählte, daß er ſich nie einer Preſſe in ſeiner Wirthſchaft bediene, und behauptete, daß ſeine Käſe eben ſo bald hart würden, und ſich eben ſo gut hielten, als diejenigen, wozu man die Preſſe anwende. Seine Methode beſtand darinne, den Quarg in einen Reifen oder hölzernen Schachtelring zu thun. (Es war aber vornehmlich dicker Schaum- oder ſaurer Milchkäſe, doch ſagte er, daß ſeine neumilchenen öfters eben auf dieſe Weiſe bereittet würden.) Dieſen hölzernen Rand oder Reifen füllte er nun wie geſagt mit dem Quarg und drückte ihn gut und derb in denſelben, ſetzte ihn ſodann auf ein Bret, das ſo wie der Reifen mit Löchern um und um verſehn war, bedeckte ihn mit einem ebenfalls durchlöcherten Bret, und ſetzte ein mäſſig Gewicht drauf, um dem Käſe eine gute Feſtigkeit zu geben. In dieſer Verfaſſung wurde nun der Käſe zweimal umgewendet, bis er nach und nach ſteif wurde, welches auch recht nach Wunſch von ſtatten gieng. Wenn nur der Quarg feſt und nicht ſchlüpfrig iſt, ſo wird auch der Käſe ohne viel Preſſen hart, nur der gedachte ſchlüpfrige Quarg erfordert ſo gewaltſames Preſſen, um dem Käſe ſeine gehörige Feſtigkeit zu geben. Dieſe Erfindung kann kleinen Wirthſchaften ſehr willkommen ſein, wo keine Preſſe zu haben iſt.

Klee oder anderes durch Kunſt erzeugtes Gras, welches insgemein viel mehr Luft in ſich hält, als das gemeine, erfordert bis zur vollkommnen Vollendung des Käſes auch eine volle Zeit. Unmittelbar nach ſeiner Bereitung muß der Käſe nicht allzu groſſer Hitze ausgeſetzt werden; da der gröſſre Theil der Luft im Käſe zurückbleibt, wird auch die Hitze deſto mehr auf ſie wirken, und den Käſe aufſchwellen oder ſpalten, weil ſich die Luft ausdehnt.

Wenn die Kühe mit Klee gefüttert werden, ſind auch für die erfahrenſte Wirthſchafterin, die Käſe weit ſchwerer zu machen; doch habe ich Meierhöfe angetroffen, wo die Kühe Klee bekamen, und die Käſe dennoch ſehr gut, feſt und wohlſchmeckend waren. Nur darauf kömmt ſehr viel an, daß der Abſcheidung und rechten Formation des Quarges hinlänglich Zeit gegeben und Sorge dafür getragen werde, daß die Käſe nicht auf einmal, wenn ſie nur zu trocknen anfangen, in allzu groſſe Hitze kommen. Vorzüglich macht es Nachtheil, wenn man ſie bei heiſſem Wetter zu nahe ans Ziegeldach bringt.

Die Meiereien ſind gewiſſen Gefahren durch giftige Pflanzen, Wurzeln oder Bäume ausgeſetzt. Ferner wo die Kühe auf ihrer Weide viel wilden Knoblauch finden, wovon ich auch öfters den ſcharfen Geſchmack im Käſe empfunden habe. Vielen Leuten iſt die Urſache des bittern Käſes ſo ſchwer zu entdecken, da ich denn öfters gemerkt habe, daß es allermeiſt von magern oder ziemlich leichten Böden kömmt, wie auch

öfters

öfters der Käſe bitter gefunden wird, wenn auf der Weide ſchwarzer Wegebreit oder Wegerich, Hundsblume, beſonders die rauchblättrigte, Tauſendgüldenkraut, Flöhkraut oder Waſſerpfeffer, Zittwer, (Santonicum,) Reinfarn, (Tanacetum,) Geißfuß oder Geißbart, auch Wieſenkönigin, (Ulmaria,) wächſt; ich achte auch die Schafgarbe (Mille folium) für die Kühe in Rückſicht auf den Käſe, für eine üblen Geſchmack machende Pflanze, die aber auf manchem Boden häufig wächſt. Ferner Waſſerſchierling, (Cicuta aquatica,) Biſſenkraut, Tollkraut, (Hyoſcyamus,) auch die Hundspeterſilie oder wilder Körbel, (Cicutaria,) Nachtſchatten, (Solanum,) Tollkirſchen, (Belladonna,) Kuhweizen, (Melampyrum,) wilde oder Waſſerpeterſilie oder Waſſereppich, (Oenanthe,) Buchsdorn, (Pyxacantha,) und die meiſten immer grünende Dornen, und dergleichen.

Ich habe allezeit auf meinen Landreiſen und Beſuchung der Meirthöfe und Güther wahrgenommen, wie wenig die Landwirthe Achtſamkeit auf ihre Viehweiden wenden. Es giebt Pachter, die ſchädliche Pflanzen auf ihren Wieſen zur Blüthe kommen laſſen, ohne Beſorgniß des daraus erwachſenden Schadens, und ohne darauf zu denken, dieſelben auszurotten. Sie geben auch nicht den mindeſten Anlaß zu einiger Ermunterung ſolche zu pflanzen oder zu bauen, die dem Vieh angenehm oder heilſam wären; man hört öfters von den Pachtern ſagen, daß das Vieh ſchon von

ſeinem

ſeinem Naturtriebe dergleichen ſchädliche Gewächſe zu freſſen, abbehalten, aber auch wohl bisweilen gewiſſe Zufälle zu tilgen, ſich dieſelben recht auszuſuchen, angetrieben würde; man fände dieß ja bei vielen wilden Thieren, Schlangen und dergleichen, daß ſelbige ihren Inſtincten folgten.

Allein oft trägt ſichs zu, daß in ſehr trocknen Jahren die Weide ſo äuſſerſt dürftig iſt, daß auch das Vieh alles was grün iſt, um ſich nur beim Leben zu erhalten, wegfrißt, und es iſt auch nicht unbekannt, wie öfters alles von ihm aufgeräumt wird, da ſie zu andrer Zeit viele Arten von Pflanzen nicht berühren. Ich habe auch oft bemerkt, wie das Vieh zu ſolchen Zeiten heftigen Zufällen ſehr unterworfen iſt; ich habe wahrgenommen, daß viele geſtorben ſind, ohne daß Beſitzer noch Hirte auf die wahre Urſache gefallen ſind, und nicht ſelten iſt mirs vorgekommen, daß vieles Vieh gählinge heftig aufgeſchwollen, und in einer und ebenderſelben Meierei dem Anſcheine nach an einerlei Krankheit dahin geſtorben iſt.

Alle dieſe Beſchwerden herrſchen aber vorzüglich im Monat Juli und Auguſt, eben in derjenigen Zeit, wo die gedachten ſchädlichen Pflanzen ihre volle Kraft haben. Ich erinnere mich eines Freundes, der verſchiedne Kühe verlohr, ob er gleich ein guter verſtändiger Pachter war, welcher aber bei der Oefnung des Thieres unverdauete Pflanzen im Magen fand, ob das Vieh gleich in drei bis vier Tagen nichts von grünem Futter gefreſſen hatte, woraus er den Verdacht

ſchöpfte,

ſchöpfte, dieſe vorgefundenen Pflanzen müßten giftig ſein; welcher Gedanke auch jedem Verſtändigen ganz natürlich einfallen muß.

Es ſcheint kein Zweig in der Landwirthſchaft von mehrerer Wichtigkeit oder grösſerer Bedeutung zu ſein, als die Verbeſſerung, gute Einrichtung und Verwaltung der Milchwirthſchaften; da es zumal ſo wohl die Geſundheit, als das Leben der menſchlichen Geſellſchaft ſehr nahe angeht, inſofern beide von der Geſundheit und guten Beſchaffenheit der milchgebenden Kühe abhängen.

Da die Milch eine aus dem Pflanzenreich gezogene Feuchtigkeit oder eine ſolche Flüſſigkeit iſt, welche theils vegetabiliſche, theils animaliſche Beſchaffenheit hat, ſo nimmt ſie auch mehr oder weniger von den guten oder ſchlimmen Eigenſchaften der Pflanzen, von denen ſich die Kuh nährt, an.

Die Milch iſt mit ihren Producten, Rahm oder Saane, Butter und Käſe und vielen andern daher kommenden Leckereien, ein weſentlicher Theil unſerer täglichen Nahrung in allen unſern Lebensperioden; folglich ſolte billig auch groſſe Sorge auf die Nahrung dieſer Thiere verwendet werden, zumal da ſie uns einen ſo anſehnlichen und nothwendigen Theil unſerer Lebensbedürfniſſe gewähren. Ich habe allezeit an der Kenntniß der Pflanzen ein groſſes Vergnügen gefunden, und ich würde es zu ſeiner Zeit auch weiter getrieben haben, wenn ich hätte vermuthen können, je einen ſo

nützli-

nützlichen Gebrauch davon zu machen. Diejenigen, welche mir vorgekommen ſind, habe ich hier zu beſchreiben geſucht, worinne mir das neuerlichſt herausgekommene botaniſche Wörterbuch des Herrn Doctor Witherings viele Hülfe geleiſtet hat, und es iſt, wie ich glaube, das erſte in engliſcher Sprache, das gänzlich nach dem linnäiſchen Siſtem eingerichtet, und ein Werk von ganz beſonderm Werthe iſt.

Wenn nun der Pachter oder Milchwirthſchafter eine genauere Kenntniß von den ſchädlichen Eigenſchaften dieſer Pflanzen erhält, ſo hoffe ich er wird es der Mühe werth achten ſich von ihnen zu befreien, und ſie auszurotten; und da die Kühe vorzüglich ſehr dem Durchlauf und windſüchtiger Aufblähung und Geſchwulſt unterworfen ſind, ſo verdiente es die Sache gar wohl, ſolche Kräuter und Gewächſe in beträchtlicher Menge zu ſäen oder zu pflanzen, die als die beſten Mittel wider dieſe und dergleichen Zufälle, denen das Vieh unterworfen iſt, am meiſten dienlich wären.

Unter vielen andern ſind folgende Kräuter vorzüglich als ſehr heilſame zu empfehlen; und wenn nun in den Thieren, wie oben geſagt worden, ein ſolcher Naturtrieb iſt, kann man ja Achtung geben, welche ſie vor andern als die beſten ausſuchen werden. Ich rechne vornehmlich dahin: Liebſtöckel, Odermenge, Körbel, Feldkümmel, Kümmel, Münze, Baſilicum, Hyſſop, Raute, Angelic, Pfefferkraut, Poley, und noch andere dergleichen mehr.

Dieſe

Dieſe Gewächſe könnten am ſchicklichſten bei dieſer Gelegenheit geſäet oder gepflanzt werden, wenn man Hecken anlegt oder einflechtet, oder friſche Dämme aufwirft, oder Ameiſenhaufen auf den Wieſen abſtößt, da man die friſchen Erdplätze mit dergleichen Pflanzenſaamen beſäen müßte. Es ſolte dieſes in der That eine der vornehmſten Beſſerungen ſein, daß man nämlich die ganze Meierei auf allen ihren Wieſen und Hutungen von allen Arten ſchädlicher und giftiger Pflanzen und Unkrautes befreiete, und hingegen nur gute und heilſame Gewächſe recht reichlich anbauete.

Klee, und vorzüglich der weiſſe, werden am meiſten als milchvermehrendes Futter geſchätzt. Allein der ſpaniſche wird mit den allergrößten Lobſprüchen belegt, und ſoll alle andre Gras- und Kleearten bei weiten übertreffen.

Ein gewiſſer Pachter in Eſſex, Correſpondent der Geſellſchaft in Bath zur Aufnahme und Beförderung des Ackerbaues, beſchreibt dieſen Klee auf folgende Weiſe: „Da die Wurzeln dieſer „Pflanze in unſerm kreidigten Boden tief gehen, „ſo wird dieſelbe nicht ſo ſehr durch Dürre entkräftet, wie andere Grasarten, deren Wurzeln „nur auf der Oberfläche der Erde hinlaufen; es „giebt dieſer Klee eine weit größre Menge und „beſſer Heu, als alle andere Gewächſe; auſſer „dieſem

„dieſem aber iſt noch ein Vorzug, den dieſe
„Grasart für ſich hat, und es über alle andere
„Fütterung wegſetzt; wenn man die melkenden
„Kühe damit füttert, ſo vermehrt es die Milch
„auf eine erſtaunliche Weiſe, denn die Quanti-
„tät derſelben, iſt beinahe doppelt ſo ſtark, als
„von irgend einer Fütterung erlangt wird. Noch
„mehr:“

„Die Milch iſt auch von weit beßrer Gü-
„te, und giebt viel mehr Rahm oder Saane,
„als man bei andrer Fütterung bekömmt. Dieſe
„Belehrung kann ich ihnen aus eigener Erfahrung
„geben, die ich ſchon ſeit geraumer Zeit immer
„beſtätigt gefunden habe; und wenn nur die Pach-
„ter nicht anſtehen Verſuche zu machen, ſo
„werden ſie ihre Rechnung gar ſehr dabei finden,
„und alles wird ihren Wünſchen auf das vollkom-
„menſte entſprechen.“ ——

Es iſt eine ſehr gemeine Meinung, daß der ſpaniſche Klee nur auf hohem Lande, das ſteinigten oder ſandigten Grund hätte, fortkommen ſolte, und daß es aus dieſer Urſache, da ſeine Wurzeln ſo tief in die Erde giengen, einen Widerſtand antreffen müſſe, wenn es blühen ſolte, welches ſonſt ſelten geſchähe. Die Beſtätigung dieſer Meinung habe ich in verſchiedenen Landſchaften gefunden, da ich geſehen, daß felſigter, ſchlechter, hungriger Boden, der kaum andre Grasarten hervorbringt,

die größten Erndten giebt. Doch da ſich auch Männer finden, die behaupten, daß obgleich dieſer Vorzug dieſem Gewächſe vor andern Grasarten einen groſſen Vorzug giebt, ſo treibt es in einem fetten Boden doch am beſten, ſo glaube ich, man habe es zur Zeit noch nicht rechtſchaffen unterſucht, und iſt der Vortheil bei dieſem gutem Milchgraſe ſo groß, ſo iſt es wohl der Mühe werth, daß jeder Milch- oder Kuhpachter recht aufmerkſam darauf gemacht werde.

Zwölf-

Zwölftes Capitel.

Von der rechten Beſchaffenheit des zur Milchnutzung gut gewählten Viehes.

Es giebt viele Pachter, die ſich äuſſerſt bemühen ihre Heerde in die Höhe zu bringen, und darinne den Vorzug bei ihrem Vieh ſuchen, daß es gut von Anſehen und wohl bei Leibe iſt.

Allein eines Milchpachters vornehmſtes Augenmerk muß vorzüglich dahin gerichtet ſein, daß ſeine Kühe nur mit guten Eutern verſehen ſein, die eine rechte Menge Milch geben; und es iſt ganz bekannt, wie diejenigen, welche nur eine oder zwei Kühe halten, einen weſentlichen Unterſchied in der Menge der Milch bei ihren Kühen finden, und wenn ſie die Milch von verſchiednen Kühen aufſtellen oder ſammeln, alsdann gewahr werden, daß eine Milch weit mehr Rahm oder Saane giebt, als die andre; und wiederum giebt es Kühe, die nicht nur weit mehr, ſondern auch viel fettere Milch als die geben, von welchen man weniger bekommt.

Dieſe Bemerkung muß den Milchpachter oder Wirthſchafter vorzüglich intereſſiren, da die Menge guter fetter Milch ſein ganzes Unternehmen beglücken, und ihm am Ende mehr einbringen muß, als der gute äuſſere Zuſtand ſeiner Heerde, welches mehr bei dem Viehmäſter als dem Viehpachter in Betrachtung kömmt.

Man hat es bemerkt, daß auf den Viehmärkten die Leute aus Wiltshire, und andern Landſchaften, wo die Milch recht genutzt wird, bei ihrem Einkauf melkender Kühe immer ihr vornehmſtes Augenmerk auf recht groſſe Euter gerichtet haben, da hingegen diejenigen, welche ſie zur Maſtung kaufen, ſehr wenig darauf ſehen, indem ſie nur Thiere ausſuchen, die recht groß von Gebäude ſind. Da auch die Milchpachter gemeiniglich die Kälber erziehen, ſo ſolten ſie auch nothwendig darauf bedacht ſein, diejenigen aufzuziehn, welche die gröſte Menge und beſte Milch geben, um ihre Meierei mit lauter ſolchem jungen Vieh von dieſer Art zu verſorgen. Ich würde auch jedem, der die Milchwirthſchaft recht in die Höhe bringen will, dieſes empfehlen, ſo wie es nur immer möglich wäre, ſeine Wieſen mit durchſtrömenden Gewäſſer zu verſehen, und ſeine Kühe dazu anzureizen, ſich in dergleichen flieſſenden Gewäſſer oder Bächen zu baden und zu reinigen. Die Kühe lieben das klare Waſſer aufs höchſte, und es trägt auch etwas bei, daß ſie viel Milch geben; und wenn man die Kühe vor Erhitzung bewahrt, läßt ſich aus ihrer Milch deſto leichter Käſe und Butter machen.

Drei-

Dreizehntes Capitel.

Wie der Käſe zu behandeln iſt, wenn er aus der Preſſe kömmt.

Wenn man den Käſe aus der Preſſe nimmt, iſt es ſehr wohl gethan ihn ſo viel nur immer möglich, warm zu halten, bis er geſchwitzt oder ſeine ordentliche Abtrocknung und Steifigkeit erhalten hat.

Die Wärme iſt es eigentlich, die dem Käſe Mürbigkeit, eine gute Farbe und Mildigkeit im Anſchneiden giebt, welches das ſicherſte Kennzeichen ſeiner vortreflichen Beſchaffenheit und Güte iſt. Dieß alles wiſſen diejenigen ſehr gut, welche den groſſen Unterſchied kennen, der ſich bei dem Käſe findet, der Sommerszeit über See nach London oder in einen entlegenen Hafen an unſrer Küſte gebracht wird, und auf dem Schiffe bei heiſſer Witterung, wenn eine allzu groſſe Menge in einem Behältniß aufbewahrt wird, durch und durch erhitzt worden iſt. Ich fordre jedermann auf, der Käſe auf den beſten Meiereien in Cheshire und auch in Londner Weinhäuſern gegeſſen hat, wo die nämliche Sorte die Hitze des Schifs erleiden muß, nach der Ankunft aber zur allmähligen Abkühlung und um mürbe zu werden, in einen Weinkeller gelegt wird; (denn dieß iſt der beſte Ort, dem Käſe ſeine Vollkommenheit zu geben, indem man ihn rauhen Winden oder kalter Luft nicht ſo gleich ausſetzt;)

ſetzt;) eine jede ſolche Perſon fordre ich auf, frei zu geſtehen: Ob nicht vollends die erlittene Wärme die Farbe und Güte des Käſes aufs allerhöchſte verbeſſert?

Noch eine Cautel wolte ich empfehlen, nämlich ſo ſorgfältig als möglich zu vermeiden, daß man harten und weichen Käſe nicht in einer und eben derſelbigen Kammer zuſammen aufbewahrt, weil der Dunſt, der von den neuen feuchten Käſen entſteht, den harten Käſen, die ſich innerlich noch verbeſſern ſollen, nachtheilig iſt, indem ſie dadurch Erkältung leiden, dickſchäligt und öfters fleckigt werden; es findet gewiſſermaaſſen eine Aehnlichkeit zwiſchen dieſen und den völlig reifen ſchmeckhaften Früchten ſtatt, indem dieß die Zeit iſt, worinne man gleichſam annehmen könnte, daß der Käſe dann erſt ſeinen recht guten Geſchmack bekömmt, und der üble Dunſt von der Ausdünſtung des weichen Käſes ihn größtentheils verhindert, und daher der einer ſanften Wärme beraubte Käſe auch nie eine vorzügliche Güte bekömmt.

Er wird auch nie eher einen angenehmen Geſchmack bekommen, bevor er nicht geſchwitzt hat, ſchmeckt fade, und nach gar nichts; eine mittägliche Lage, oder ein Behältniß über der Küche iſt ſehr gut, bis der Käſe eine leidliche Härte und einen Schweiß bekommen hat; hernach iſt eine ſchattigte kühle Kammer oder ein gepflaſtertes Gewölbe der beſte Ort, ihn bis auf die Zeit wo die Witterung zu kalt werden will, aufzuheben.

Derſe-

Derjenige Käſe wird ſelten ſchwammigt oder aufgeblaſen, der geſchwitzt hat und wieder abgekühlt worden iſt. Die Butter, die durch die Hitze im Käſe ſchmilzt, verſtopft die kleinſten Gänge, die durch kalte Luft eröfnet werden, und erhält ihn mürbe. Der Schweiß muß nicht vom Käſe abgerieben oder gar abgekratzet werden, auſſer wenn er zu heftig wäre, denn dieſer erhält ihn eben weich und mürbe, und verbeſſert allezeit ſeinen Geſchmack. Zur vorzüglichen Güte gehört jeder Vortheil.

In Wilts, Glouceſtershire und einigen Gegenden von Warwickshire waſchen die meiſten Leute ihre Käſe, indem ſie dieſelben in ein wenig warm Waſſer oder Molken legen, um die ſchwarzbraune Haut, die etwan durch das Käſetuch verurſacht worden, zu erweichen, oder er, wenn er eben anfängt eine Rinde zu bekommen, nicht abgerieben worden iſt, ſo reiben ſie ihn hernach mit einer Bürſte ab, und legen ſie hierauf erſt zum Abtrocknen oder ſie ſchwitzen zu laſſen an ihren beſtimmten Ort, ehe ſie dieſelben in eine kühlere Kammer oder Gewölbe bringen. Viele reiben ihn mit einem härnen Tuch, oder was man hier Beuteltuch nennt, und fangen ſchon damit an, ſo bald ſich der Käſe nur behandeln läßt, ohne ihn zu waſchen. Wenn der Käſe über See oder geſchwind fortgehen ſoll, halte ich das Waſchen für ſehr gut, doch mit der Vorſicht, daß er beim Verſenden nicht zu weich ſei, wodurch er aufſpringen könnte, und in ſeine Ritze Fliegen kommen, daraus ſich ſodann Maden

erzeugen, und durch dieſe hernach die Käſe verderben möchten.

Wenn aber der Käſe ſobald nicht abgehen ſoll, und er nur ſauber gehalten wird, ziehe ich die andere Methode vor, da die Rinde ihn dauerhaft macht, mürbe erhält, und ſeinen Geſchmack verbeſſert.

Der Froſt, ſobald man zuläßt, daß er in den Käſe eindringen kann, iſt beſonders neugemachten und noch weichen, höchſt ſchädlich. Man muß die Fenſter bei hartem Froſt durchaus nicht eröfnen; manche bedecken die Käſe mit Erbſenſtroh, und legen ſie wohl gar ſorgfältig in dergleichen Stroh ein, wenn die Kälte zu ſtrenge iſt. Ich habe wohl eher geſehn, wie alle gute Eigenſchaften des Käſes verlohren giengen, da ihn der Froſt, gleich Anfangs, als er nur erſt gemacht war, gerührt hatte. Er wird ganz ſchwarz davon, als wenn ſchmutzige Milch darzu genommen wäre, ſchmeckt gar nicht geſalzen, und iſt auch übrigens ganz ohnſchmackhaft.

Es iſt eine ganz gewöhnliche Methode den Käſe entweder noch als Quarg, oder als Käſe zu brühen; das erſte muß ich gänzlich mißbilligen, da die Abſicht iſt, den Quarg nur zum Setzen zu bringen, welchem man nicht Zeit genug ſich im Kübel feſte zu Boden zu ſetzen gelaſſen hat, denn wenn dieß geſchehen wäre, ſo bedürfte er keines Brühens. Wenn man ſiedendes Waſſer oder Molken auf den Quarg gießt, wird er ihn in einem gewiſſem Grade zum Setzen bringen

und

und ſteif machen, dann aber wird er auch davon zäh und bekömmt eine hornigte Haut; wenn er nur irgend zu ſehr gebrühet worden iſt. Nimmt man ſich hinlänglich Zeit zum Laaben, und giebt der Milch in dieſem Perioden die rechte Wärme, ſo wird das ganze Verfahren unnütze ſein. Es giebt Leute, die ſchon ein Mittel wider ein Uebel ſuchen, das ſie noch nie erfahren haben. Den Käſe zu brühen, wenn er aus der Preſſe kömmt, iſt für diejenige Art, welche über See gehen, von gewiſſem Nutzen, da er auch durch dieß Mittel eine feſte und dichte Rinde bekömmt, und alſo nicht dem Zerbrechen ſo ſehr unterworfen iſt, zumal da auch die Hitze auf dem Schiffe den Kaſe wieder in ſeinen eigentlichen guten Zuſtand ſetzt, als wodurch er ſeine durchs Brühen erhaltene Härte wieder verliehrt; allein derjenige Käſe, der nur zu Lande verhandelt wird, leidet immer Schaden, indem er zäh und hornartig in ſeiner Rinde wird. Wenn nun der Käſe durchs Brühen hart worden iſt, und wieder hergeſtellt werden ſoll, legt man ihn in Haufen von vier bis fünf oder ſechs Stück über einander in eine kühle Kammer, und wendet jeden Käſe in zwei oder drei Tagen einmal um, bis er weich wird. In vielen Landſchaften, als Lincoln, Huttington, Bedford, u. a. m. geben ſich die Leute viel Mühe, ſchlechten Käſe zu machen; wenn auch ja eine geſchickte Milchwirthſchafterin zufällig ſich bei ihnen einfindet, die den Käſe für einen weit höhern Preis verkauft, als dieſe Leute thun können, ſo bleiben ſie doch bei ihrer Methode. Vielleicht geſchieht es, daß einige, wenn

ihnen dieſer über das Käſemachen geſchriebene Tractat in die Hände kommen ſolte, einige Neigung bekommen, von ihrem bisherigen Verfahren abzugehen, woferne ſie nicht ſchlechten Käſe dem guten vorziehen.

Viele werden gerne die Gröſſe der Käſeformen wiſſen wollen, wie ſie im Handel üblich iſt.

Zu einem Käſe, wie man in Glouceſter macht, rechnen wir die Näpfe oder Formen 15 Zoll weit zu $2\frac{1}{4}$ Zoll tief; 11 Stück geben 100 Pfund, und auf dieſe Art können mehrere oder weniger auf einen Centner gemacht werden, nachdem die Näpfe weiter und tiefer, oder enger und flächer ſind.

Seitdem ich die Nachricht vom Laab oder Kälbermagen niedergeſchrieben, habe ich auch von einer Pflanze gehört, die man ausdrücklich Laabkraut nennt. Ich geſtehe, daß ich dieſen Namen zum erſtenmale gehört, und auch ſonſt noch nie davon das mindeſte vernommen habe; [15]) man hat mir geſagt, die Juden pflegten alle ihren Käſe damit zu machen, indem ihnen ihr Geſetz nicht erlaubt Fleiſch mit Milch zu vermiſchen; (welchen Ausdruck ſie vom Laaben mit Kälbermagen brauchen.) Ich habe oft Käſe von dieſen Leuten geſehn, aber nie ſolchen, der gut war; daher glaube ich, daß es bloß der Grundſatz ihrer Religion [illegible] iſt,

15) Bei uns Deutſchen iſt dieſe Pflanze unter dem Namen Laabkraut (Gallium) von jeher bekannt geweſen.

iſt, der dieſer Pflanze Gebrauch eingeführt hat. Allein da mir das ganze Verfahren und deſſen Behandlung völlig unbekannt iſt, würde ich demjenigen, der mich davon recht umſtändlich belehren wolte, ſehr verbunden ſein.

Die Pflanze ſelbſt ſoll am Ende des Buchs nebſt andern beſchrieben werden.

Nachdem ich nun die Abſicht dieſes Werks erreicht, und ſolche Bemerkungen über die vornehmſten Umſtände der Milchwirthſchaft, ſo weit als ſie das Käſemachen betreffen und mir bewußt ſind, zum Grunde gelegt habe, ſo vollende ich dieſe Arbeit in der Hofnung, daß ſie überhaupt nicht ganz ohne Nutzen ſein wird; und ehe ich dieſe kleine Abhandlung völlig ſchlieſſe, empfehle ich ſie Milchwirthſchafterinnen, welche in ihrem bisherigen Verfahren irgend einige Schwierigkeiten bei dem Käſemachen finden, oder ihre Methode bei dieſer Arbeit verbeſſern wollen, daß ſie doch jeden Theil dieſes Gegenſtandes wohl erwägen und von dem ganzen Proceß mit ſeinen verſchiedenen Umſtänden, wie er hierinne vorgeſchrieben worden, eine Probe machen mögen. Ich bin feſt überzeugt, man wird durch wiederholte Verſuche bei ſorgfältiger Beobachtung des hier vorgeſchriebenen Plans ſich gewiß in Stand geſetzt ſehen, guten Käſe zu machen. Und obgleich viele die Länge der Zeit, bis die Milch den Quarg bringt, oder dieſer ſich zu Boden ſetzt, zu groß finden möchten, ſo wird doch nichts deſtoweniger die Beſchaffenheit des Quarges ſo gut ſein, daß oftmals

mals mehr als die Zeit, die man mit Zerdrücken deſſelben zubringt, wird können erſpart werden, da dieſer nur halb ſo viel Zeit; als noch nicht völlig geſetzter und zu lockerer Quarg erfordert; und auch das auſſerordentliche Gewichte des Käſes wird zuletzt alle angewendete Mühe reichlich vergüten; obſchon es mir gar wohl bekannt iſt, wie partheiiſch gewiſſe Milchwirthſchafterinnen vor eine beſondre angenommene Methode, und wie ſehr ſie öfters von ihrem eigenem vermeintlichen Geheimniſſe eingenommen ſind, oder wie hoch ſie ihrer Mutter oder Nachbarin, als einer vor allen höchſt berühmten und verſtändigen Milchwirthſchafterin, Verfahrungsart ſchätzen, worinne ſie doch öfters fehlen, indem ſie in einem oder dem andern Stück auch die geringſten Umſtände in ihrer Methode zu beobachten vergeſſen haben. Da nun aber ein ſehr geringer Fehler, in Rückſicht auf die Zeit, oder die genaue Beſorgung aller Umſtände, ſie in ein Labyrinth führt, daraus ſie ſich ſehr ſelten zu finden wiſſen, und ihnen ſodann mehr Unruhe und Verwirrung verurſacht, als wenn ſie zuvor gar nichts von dieſem ganzen Geſchäfte gewußt hätten. Oder wenn auch ihre Methode wirklich gut und ſehr anwendbar wäre, ſo könnte ſich doch vielleicht eine beſſere oder leichtere finden, die ihren bisherigen gewohnten Plan ganz unnütze machte.

Ich hoffe, daß meine hierinnen gegebne Anleitungen denjenigen, die ihre Methode nach denſelben verbeſſern wollen, einen unumſtößlichen Beweiß ihrer

Richtig-

Richtigkeit geben werden; es wird gewiß niemand ſagen können, daß ihn in irgend einem Theile meiner Anweiſung im Dunkeln gelaſſen hätte, da jeder Umſtand ſo genau erklärt und die meiſten derſelben wiederholt worden, ſo daß Vorſchrift auf Vorſchrift in jeder Zeile folgt. Allein die vornehmſten und wichtigſten Umſtände müſſen genau befolgt werden; nämlich: die rechte Wärme der Milch, die Güte und gehörige Anwendung des Laabes, in Anſehung hinlänglicher Abwartung der Zeit des Laabens im Kübel oder Käſeſtänder, den Käſe, wenn er nur eben fertig iſt, warm, hernach aber kühle zu halten; wer dieß alles gehörig beobachtet, dem wird es auch gewiß nicht fehl ſchlagen, guten Käſe zu machen. Ja wer gar geſonnen wäre, ſich in dieſem Geſchäfte beſonders vorzuthun und recht guten Käſe zu machen, und warum ſolte dieß nicht möglich ſein? den verweiſe ich zu den ganz genauen in dieſem Werke befindlichen Bemerkungen, und wünſche und hoffe, daß er ſeine Bemühungen reichlich belohnt finden und beides, Nutzen und Vergnügen daraus ziehen wird.

Ich zweifle nicht, daß in verſchiednen Ländern Methoden, die ſehr von dieſer hier beſchriebenen unterſchieden ſind, üblich ſein ſolten. Einige verdienten vielleicht, weil ſie den meinigen den Rang ſtreitig machen könnten, niedergeſchrieben zu werden, und wenn jemand die Gefälligkeit haben wolte mir ſelbige mitzutheilen, oder

wo

wo ich irgends etwas ausgelaſſen oder einen Fehler begangen, es mir anzuzeigen, ſo würde ich, wenn irgend dieſer Tractat ſo viel Liebhaber fände, daß er von neuen gedruckt werden ſolte, dieſe Beiträge dem Publicum bei dieſer Gelegenheit mit Vergnügen mittheilen.

Von

Von der Butter.

Vierzehntes Capitel.

Von der Butter.

Der Gebrauch der Butter iſt ſehr ausgebreitet, und es giebt ſehr viele Leute, die ſich mit deren Zubereitung abgeben, da ſie ſo hochgeſchätzt wird. Nach den Bemerkungen, die ich darüber gemacht, habe ich wahrgenommen, daß ihre Zubereitungsart eben nicht ſehr von einander unterſchieden und ſo allgemein bekannt iſt, daß ich daher nur ganz wenig davon zu ſagen Urſache haben werde. Das Wenige, was ich aus dem Unterrichte verſtändiger Landwirthinnen habe lernen können, kömmt darauf an, daß die Milch zum Saanen in dem rechten Grad der Wärme aufgeſtellt werden muß. Derjenige Grad von Wärme iſt der richtigſte, welcher auch zum Gerinnen der Milch beim Käſemachen erfordert wird, indem man etwas kalt Waſſer wenn die Milch zu warm, und etwas warm Waſſer oder Milch, wenn die zur Saane aufgeſtellte Milch zu kalt iſt, zugießt. Die meiſten halten das Waſſer vors beſte, indem man glaubt die Saane ſoll ſich geſchwinder zeigen. Ferner wird auch dieß für ein nothwendig Stück beim Buttermachen gehalten, alle dazu erforderliche Gefäſſe höchſt reinlich und ſauber zu halten. Der groſſe Nutzen von dem, was nur eben geſagt

geſagt worden iſt, erhellt aus der Bemerkung des Gegentheils bei Zubereitung der Butter aus ſaurer Saane. Die Nachläſſigkeit macht immer Mittel ausfindig, darauf der ſorgfältige ordentliche Menſch nie verfällt. Gewiſſe Wirthſchafterinnen, denen es nur darum zu thun iſt, viel Butter zu machen, ohne ſich um deren Güte und Geſchmack zu bekümmern, wiſſen nur allzuwohl, daß ſaure Milch mehr Saane giebt, als ſüſſe, und dieſelbe auch ſo gleich ſäuert, indem ſie nur in die Aeſche geſchüttet wird, aus welchen die letztern Mahlſten gegoſſen worden, ohne die Aeſche wieder friſch auszuwaſchen.

Allein um recht gutſchmeckende Butter zu machen, muß man ſorgfältigſt das Sauerwerden der Saane verhüten, ſonſt wird die Butter allezeit einen üblen Geſchmack bekommen, und ſich nur eine kurze Zeit gut erhalten. Die glaſurten Milchäſche ſind aller andern Art Gefäſſe vorzuziehn, wenn man die Milch zum Saanen aufſetzen will. [16]) Die Milch muß bei warmen Wetter nicht zu lange ſtehen bleiben ehe die Saane abgenommen wird. Wenn man zwei Mahlſten muß zuſammen kommen laſſen, iſts beſſer, ſie

16) Auf groſſen Güthern wo die Anzahl der Kühe ſehr groß, und 80 bis 100 Stück ſtark iſt, bedient man ſich kleiner 5 bis 6 Zoll tiefer Fäßgen, die am Boden mit einem Zäpfgen verſehn ſind. Der Aufwand für zerbrechliche Aeſche wird in ſo groſſen Wirthſchaften von ziemlicher Bedeutung ſein.

ſie auch zweimal abzuſaanen, als ſie zuſammen auf einmal abzuſchöpfen, weil die erſte Mahlſt leicht ſauer werden kann, ehe die andre darzu kömmt, und wenn ja die letztre Mahlſt umſchlagen ſolte, ſo kann doch alle die ſüſſe Saane apart geſammelt werden. Je kürzere Zeit die Saane geſtanden hat, oder je jünger dieſelbe iſt, ehe ſie gebuttert wird, deſto lieblicher und wohlſchmeckender muß auch die Butter werden.

Es iſt aber nichts bei einer Landwirthin, die ſich mit dem Buttern beſchäftigt, empfehlender, als die Reinlichkeit. Jedermann, der eine in die Augen fallende Reinlichkeit bei der Milchwirthſchaft entdeckt, wird auch Butter und Käſe aus einem ſolchen Orte zu erlangen wünſchen, und beides hier gerne theurer bezahlen, als ſich anderwärts dem Zufall einer unſaubern Behandlung ausſetzen, wie leider auf vielen Meierhöfen und in Milchwirthſchaften angetroffen wird.

Viele Reiſende haben auf der Inſel Wight (of Wight) die ausnehmende Reinlichkeit auf den Meierhöfen und in deren Milchgewölbern mit größtem Vergnügen bemerkt. Dieſer Umſtand entgeht gar keinem aufmerkſamen Reiſenden, und es kann auch jedem, der ein fein Gefühl hat, nichts mehr, als eine ſolche Bemerkung vergnügen.

Da die Butter auch vorzüglich ein groſſer Handelszweig iſt, ſo wäre wohl ſehr zu wünſchen, daß alle Mittel angewendet würden, das Geſchäfte des

 Butter-

Buttermachens ſo ſehr zu vervollkommnen, als nur immer möglich iſt. Es macht allerdings bei dem Einkäufer groſſer Quantitäten von Butter, einen groſſen Unterſchied, wenn er Parthieen, wie ſie vorkommen, nehmen muß, und worunter öfters ein groſſer Theil gar nicht von der beſten Beſchaffenheit iſt, als ſie von den Käufern friſcher Butter auf den Märkten verlangt wird. Derjenige, welcher die Butter ſehen und koſten kann, ehe er ſie kauft, muß nicht unterlaſſen es zu thun, denn es veranlaßt bei denen, die ſie bereiten, Behutſamkeit ſie gut zu machen, wenn ſie ſehen, daß die Butter vor dem Einkauf unterſucht wird. Diejenigen Butterhändler, welche die Butter in Fäſſer oder Tonnen ſchlagen, und ſie in entlegene Gegenden verhandeln, ſind eben nicht ſo ſorgfältig um ihre Güte bekümmert. Ich habe öfters Betrachtungen von Käſehändlern machen hören, woher es kommen müſſe, daß die geſalzne Butter einen üblen, bittern oder ranzigten Geſchmack anzunehmen ſo ſehr geneigt ſei, oder, (wie ſich viele Leute ausdrücken) thranigt ſchmecke. Dieſer Fehler thut dem Butterhändler groſſen Schaden, und die wahre Urſache deſſelben iſt gleichwohl lange noch nicht recht bekannt. Indem mir nun wohl bewußt war, wie häufig die gedachten Klagen geführt wurden, ſo bin ich öfters darauf verfallen, wenn ich Gelegenheit fände, die Urſachen dieſes Fehlers aufzuſuchen; und indem ich neuerlichſt über dieſen Umſtand mit

jemand

jemand zu reden kam, erfuhr ich, daß es in gewiſſen Landſchaften ſehr gewöhnlich ſei, die Milch, ehe ſie zum Saanen in die Aeſche gegoſſen würde, vorher zu wärmen, welches aber nur aus der Urſache geſchieht, um eine deſto größre Menge Saane zu bekommen.

Es iſt jedermann ſehr wohl bekannt, daß jede erwärmte Fettigkeit in der Folge übelſchmeckend oder ranzigt wird; daher auch die Butter, welche über Jahr und Tag alt, oder den Sommer über in Tonnen aufbewahrt worden iſt, einen ranzigten, beiſſenden und bittern Geſchmack annimmt, welches vorzüglich von der Hitze herkömmt, welcher Geſchmack, (der dem Inſelt ziemlich ähnelt,) ſo tief in die Butter geht, als die Hitze in dieſelbe hat eindringen können. Der Speck wird ſo weit übelſchmeckend, als er in ſeiner Oberfläche von Wärme ſchmilzt, und alſo muß die Milch durch das Wärmen ebenfalls in ihrer Beſchaffenheit eine nachtheilige Verändrung leiden, und die davon gemachte Butter mit der Zeit einen üblen Geſchmack bekommen. Ich bin verſichert worden, daß diejenige friſche Butter, die von gewärmter oder geronnener Saane gemacht wird, welches bei manchen und allermeiſt armen Landleuten zu geſchehen pflegt, ſehr geneigt iſt zu verderben und einen üblen Geſchmack anzunehmen, und ſich nur ſehr kurze Zeit gut erhält. So daß aus allen den Bemerkungen, die ich zu machen im Stande geweſen bin, ganz deutlich erhellt, daß die ſchlimme Beſchaffenheit und

der garſtige Geſchmack der Butter vornehmlich dem Wärmen der Milch zuzuſchreiben iſt, und ich halte mit Grunde dafür, daß man dieſen Umſtand als einen Wink anſehen möchte, darüber dem landwirthſchaftlichen Publicum öffentlich eine weitläuftigere Belehrung zu geben, welches mir aber der enge und beſtimmte Raum der noch wenigen Blätter nicht geſtattet.

Funfzehntes Capitel.

Vom Laabekraut.

Dieſe Pflanze iſt dasjenige Gewächſe, welches unſere Landleute und Hausmütter mit dem Namen Laabkraut oder Waldſtroh, unſre Frauen Bettſtroh benennen, (Gallium verum. Linn.) Es wächſt in trocknen Erdboden an den Seiten der Wege, wird häufig gefunden, dauert über Winter, und blühet im Juli oder Auguſt. Die Blumen dieſer Pflanze laaben die Milch, und man ſagt: daß einige in Cheshire ihre Milch damit laaben ſollen; nach den Verſuchen des Borrichius ſollen die Blumen durch die Diſtillation einen ſauern Geiſt geben. Der Franzos verſchreibt ſie in hiſteriſchen und epileptiſchen Zufällen; wenn man ſie mit Allaun kocht, färben ſie die Wolle gelb, die Wurzeln aber geben eine feine rothe Farbe, die dem Grap oder der Färberröthe nichts nachgiebt, und auf der Inſel Jura werden ſie ſtatt dieſer zum Rothfärben gebraucht. Siehe Pennants Reiſen von 1772. S. 214.

Schaafe und Ziegen freſſen dieſe Pflanze, hingegen wird ſie von Pferden und Schweinen nicht angerührt, und die Kühe laſſen ſie auch ſtehn.

Wenn die Würzeln eben eine ſo ſchönrothe Farbe geben ſolten, ſo verdiente ſie alle Aufmerkſamkeit der Cattundrucker, und andrer, die dergleichen Farbema-

 terialien

terialien brauchen, zumal da dieſe Pflanze ſo ſehr gemein und das häufigſte Unkraut vor allen andern im Monat Juli iſt. Und wenn die Blumen gelb färben und auch ſtatt des Laabes dienen, ſo muß dieſe Pflanze nothwendig als ſehr nützlich betrachtet werden. Arme Leute könnten ſich durch deren Einſammlung, da es an allen Landſtraſſen und an Seitenwegen, auf alten Viehweiden und an den Hecken ſehr häufig wächſt, vielen Vortheil damit verſchaffen. 17)

17) Etwas ähnliches, in Abſicht auf Blüthen einer Pflanze, als das Laabkraut, iſt es auch, daß man im Toſkaniſchen die Milch mit der Artiſchockenblüthe laabet.

Sechs-

Sechszehntes Capitel.

Von einigen ſchädlichen, bittern und giftigen Pflanzen.[18])

Wegerich oder Wegebreit, (Plantago,) davon wir insgemein nur zweierlei Arten, nämlich die

 eine

18) Hierüber muß auch vornehmlich unſer deutſcher claſſiſcher Schriftſteller, der Herr Hofrath Beckmann in ſeinen Grundſätzen der deutſchen Landwirthſchaft, dritte Ausg. 1783. im dritten Abſchnitte S. 183 nachgeleſen werden. Daſelbſt werden unter dem 130. §. Num. 2 verſchiedene Unkräuter angeführt, die der Geſundheit des Viehes ſowohl, als der Milch und Butter nachtheilig ſind, und alſo folglich auch dem Käſe etwas an ſeiner Güte benehmen können. Die Namen der angeführten Pflanzen ſind folgende: Kannen= oder Scheuerkraut, Equiſetum arvenſe. Zeitloſen, Colchicum autumnale. Der Löcherſchwamm oder Kuhbulz, Boletus bovinus. Schwalbenkraut oder Schölkraut, Chelidonium. Taſchenkraut, Thlaſpi arvenſe. Ackermünz, Mentha arvenſis. Gemeiner Reinfarren, Tanacetum vulgare. Einige Arten Lauch, Allium urſinum, Schoenopraſum, Scorodopraſum. Wolfsmilch, Euphorbia helioſcopia. Das ſchöne Geſchlecht und die Nichtbotaniker werden beim erſten Anblick die lateiniſchen Namen überflüſſig finden; allein da Linné und deſſen Verdeutſcher Planer, doch wohl in der meiſten Aerzte Händen ſind, ſo wird nach dem lateiniſchen Namen, da die

eine mit breiten, und die andere mit ſchmalen Blättern bemerken, kann eigentlich nicht mit Recht unter die bittern Kräuter gezählt werden, indem es eben nicht in hohen Grade bitter ſchmeckt. Daher habe ich immer, die in gewiſſem Käſe vorſtechende Bitterkeit, mehr auf den Geſchmack dieſer Pflanze und auf die Hundsblume gerechnet; denn ſie iſt es, welche in trocknem Boden häufiger als irgend eine andere Pflanze wächſt.

Flöhkraut, Pferſigkraut, (Polygonum, Perſicaria, und P. Hydropiper des Linné) iſt ein bittres wohlbekanntes Kraut; man will ein ätheriſches Oehl durch die Diſtillation daraus bekommen haben, daher ich mir vorſtelle, daß dieſe Pflanze die Milch eher bitter machen kann als andre, die nicht ſo hitzige Beſtandtheile haben. Sie iſt geneigt ſehr ſtark zu wachſen wenn ſie abgemähet wird, und ich habe nicht geſehn, daß ſie die Kühe mehr als andere Gewächſe vermieden hätten. Ich halte dafür, daß eben dieſe Pflanze, die Butter im Herbſte mehr bitter macht, als das abfallende Laub, dem man insgemein den bittern Geſchmack zuſchreibt. Wie wohl viele in den Gedanken ſtehn, daß die Kühe im Herbſte Eſchenbaumblätter fräſſen, und dadurch die Bitterkeit der Butter verurſacht würde.

Geiß-

die deutſchen faſt in jeder Landſchaft anders heiſſen, ihr Hausarzt, oder der Apothecker die wahre Pflanze beſtimmen können.

Geißbart, Medefuß oder Geißfuß, (Spiraea Ulmaria des Linné,) iſt eine bitterliche Pflanze, welche die Kühe gerne freſſen, vorzüglich diejenige Art, welche auf hohem Lande wächſt, die gemeiniglich rother Steinbrech genennt wird. Von dem Geißbart giebt es eine Art in den tiefgelegenen Wieſen, wovon die Kühe, wenn auch andre Graßarten vollauf zu haben ſind, eben nicht gerne freſſen.

Tauſendgüldenkraut, (Gentiana centaurium des Linné,) iſt eine auſſerordentlich bittere Pflanze, blüht blaßroth in vielen kleinen Blümgen, an einem graden Stengel, und wächſt auf lange Zeit unbearbeiteten Angern. Die Dauer ſeiner Blüthe geht vom Juni bis in Auguſt. Ich würde es auf einer Weide für melkende Kühe immer für ein ſchädlich Gewächſe wegen ſeiner durchdringenden Bitterkeit halten.

Schierling, (Conium maculatum des Linné,) mit braunfleckigtem oder ſchwarzfleckigtem Stengel, Zweigen und weiſſer Blüte, iſt als eine durchaus giftige Pflanze nur allzubekannt, ſie wächſt an vielen Orten, in Hecken, Obſtgärten und auch zwiſchen Schutt und alten Gemäuer.

Bilſen, Bilſenkraut, Tollkraut, (Hyoſcyamus niger,) mit rother und brauner Blüthe, gezähnten Blättern, die den Stengel umgeben, wächſt an den Seiten des Weges und unter dem Schutte; alles iſt an dieſer Pflanze giftig wenn ſie innerlich

gebraucht wird. Saamen, Blätter und Wurzel haben eine gleich ſchädliche Wirkung.

Nachtſchatten, Bitterſüß, (Solanum dulcamara des Linné,) wächſt in feuchten Geſträuche und Hecken, blüht bläuligt, bisweilen fleiſchfarbigt, auch mit unter weiß.

Tollkirſchen, Belladonna, oder tödtlicher Nachtſchatten, (Atropa belladonna des Linné,) wächſt in Wäldern, Hecken, auch zwiſchen Geſteine [19]) und Schutte. Der Stengel iſt von krautartiger Beſchaffenheit, die Blätter ſind ſpeerformig zugeſpitzt, die Blumen haben eine bläuligte Purpurfarbe, und ſind im Innern ihrer Oefnung glänzendgelb. Die Früchte oder Beeren wachſen in ſehr artigen Bündeln beiſammen, ſind erſt grün, hernach werden ſie ſchön roth, und bald darauf vortreflich ſchwarz, daher auch Kinder und Unverſtändige durch ihr reizendes Anſehn ſchon öfters ihr Leben darüber verlohren haben. Denn auf deren Genuß entſteht Erſtarrung, Wahnſinn und Zuckungen, und bald darauf der unvermeidliche Tod, wenn nicht durch ſchleunigſt angewandte kräftige Brechmittel das Leben noch gerettet wird. Dieſes Gewächſe verdient alle Aufmerkſamkeit, und kann nicht kenntlich genug gemacht werden, da es in

den

19) In Sachſen und nahe daran gränzenden Ländern wächſt dieſe Pflanze, zum Glück für das weidende Vieh und unverſtändige Menſchen, nicht wild, und ihre Kultur in Gärten ſolte freilich ſehr vorſichtig behandelt werden.

den meiſten Ländern ſo ſehr gemein und ſowohl den unverſtändigen Menſchen, als auch dem Vieh höchſt gefährlich iſt.

Waſſerſchierling, (Cicuta viroſa des Linné,) mit Blumen auf der entgegengeſetzten Seite der Blätter und ſtumpfen Blattſtielen, umher mit ſieben Paar kleinen Blättergen beſetzt, die auf unterſchiedene Art eingezackt und zertheilt ſind. Die Blumen haben gelbligte und blaßgrüne Blätter. Man findet dieſe Pflanze in flachen oder ſeichten Gewäſſer das ganze Jahr durch zu aller Zeit, und blüht im Juli.

Dieſes Gewächſe iſt eines unſrer ſtärkſten Pflanzengifte. Es ſind zahlreiche Fälle von ſeiner fatalen Wirkung in der menſchlichen Geſellſchaft von jeher bekannt. Eine umſtändliche Nachricht und Abbildung dieſer Pflanze iſt in den philoſophiſchen Transactionen im zehnten Bande zu finden. Da dieſe Pflanze ſehr zeitig des Frühlings im Waſſer wächſt, ſo freſſen ſie die Kühe öfters, und werden davon getödtet, im Sommer aber, da der Geruch derſelben ſtärker wird, vermeiden ſie die Thiere, ob es gleich ausgemacht bleibt, daß dieß Gewächſe den Kühen immer ein zuverläſſiges Gift iſt. Die Ziegen freſſen es ungeſtraft mit größter Begierde, und Schaafen und Pferden iſt dieß Gewächſe auch nicht ſchädlich.

Wilder Körbel oder Körbelkropf [20]) wächſt in Hecken, blüht im Mai oder Juni, hat weiſſe Blumen

20) Man kann nicht mit Gewißheit beſtimmen, welche Art der Verfaſſer meine, ob Chaerophyllum temulentum

Blumen und Wurzeln, die dem Paſtinack ähnlich, und ſehr giftig ſind.

Waſſerwützerling, (Phellandrium aquaticum des Linné,) wird für ein tödtliches Gift der Pferde gehalten, es lähmt ſie gänzlich; man ſchreibt dieſe Wirkung einem Inſect zu, das Curculio Paraphlecticus genennt wird, und ſich im Stengel der Pflanze aufhält. Das gewöhnliche Gegengift iſt Schweinmiſt. Die Zweige der Blätter ſpreitzen ſich aus, der Stengel iſt dick, hohl und gekerbt, die Blumen ſind weiß, und die Pflanze wächſt in Flüſſen, Gräben, Teichen, und blüht im Juni. Im Winter wird ſie durch die Witterung zu einem artigen und wunderbaren Scelet gemacht.

Waſſereppich, [21]) mit weiſſen im Juli oder Auguſt zum Vorſchein kommenden Blumen, wächſt in Flüſſen und Moräſten, und iſt dem Vieh ſehr ſchädlich. Der kleine aufrechte Waſſereppich wächſt ebenfalls an gedachten Orten, iſt ſehr gemein, blüht im

lentum, oder Chaeroph. hirſutum, da beide giftig ſind, doch aber iſts das lettre in ſtärkern Grade.

21) Wahrſcheinlich Selinum paluſtre des Linné: vielleicht Sium anguſtifolium des Linné. Es iſt nicht wohl möglich aus den kurzen Trivialbenennungen des Verfaſſers, deren mehrere nur provinziell zu ſein ſcheinen, und aus den kurzen oft ganz fehlenden Beſchreibungen, allzeit mit Gewißheit zu beſtimmen, welche Pflanze er gemeint habe.

im Juli und im Auguſt, hat ſpeerförmigte Blätter, die Blumenzweige ſtehen auf der umgekehrten Seite der Blätter.

Rother Steinbrech, (Spiraea Filipendula des Linné,) wächſt an den Ufern der Flüſſe, bringt im Juni eine weiſſe Blume, deren Blätter ſpitzig, einwärts gebogen, und die Spitzen ſelbſt dunkelroth oder braun ſind. Die ganze Pflanze iſt von giftiger Eigenſchaft, der Stengel hat eine gelbligte rothe Farbe, glatte geſtreifte, an den Spitzen eingekerbte Blätter. Die Wurzel dieſer Pflanze iſt das allerſtärkſte unter allen Pflanzengiften.

Ackertäſchelkraut, (Thlaſpi arvenſe des Linné,) wächſt in Kornfeldern, hat längliche gezahnte glatte Blätter, bringt eine weiſſe Blume, die in ihrem Geruch einigermaaſſen dem Knoblauch ähnlich iſt, und deren Saame eine gewiſſe Schärfe hat, die ziemlich dem Senf gleicht. Die Kühe freſſen dieſe Pflanze nicht ungern, und mir iſts immer vorgekommen, als ob die Milch öfters darnach ſchmeckte.

Pfennigkraut, [22]) wächſt in moraſtigen ſchwammigten Boden und bringt ſeine blaßrothe Blume im Mai. Viele Landwirthe wollen die Fäulniß

22) Vielleicht Lyſimachia tenella des Linné; denn dieſe wächſt auf feuchten Wieſen in England, hat eine röthliche Blüthe, heißt money Wort und ſchmeckt bitter.

Fäulniß bei den Schaafen dieſer Pflanze zuſchreiben, die ich doch lieber von einer ganz andern Urſache herleiten möchte, wie wohl es auch möglich iſt, daß wenn die Egeln, die man für die wahre Urſache der Fäulniß annimmt, oder deren Eier, mit dem Futter der Schaafe von auſſen hineinkommen, die Eier dieſes Wurms auf die hier beſchriebene Pflanze gelegt ſein können, welches allerdings der Unterſuchung eines jeden Landwirths gar ſehr werth wäre.

Vom Obſtgarten.

Siebenzehntes Capitel.

Vom Apfelbaume und rechter Wartung des Obſtgartens.

Der Apfelbaum iſt in den meiſten Provinzen Englands ſehr häufig anzutreffen. Ich ſolte billig glauben, daß derſelbe ſo bekannt, als irgend ein Baum ſein müßte. Vornehmlich ſchaft er ſehr groſſen Nutzen in denjenigen Landſchaften, wo man das bekannte Getränke, den Cyder, daraus bereitet, woſelbſt er auch wegen ſeines allgemeinen Nutzens überall ſehr häufig gezeugt wird. Die Verſchiedenheit [23]) der Aepfel iſt ungemein groß, und verdient Bewunderung; und da ich ſchon lange immer noch eine groſſe Nachläſſigkeit in der Cultur dieſes ſo nutzbaren Baums bemerkt

habe,

23) In Bryant's Verzeichniß zur Nahrung dienlicher ſo wohl einheimiſcher, als ausländiſcher Pflanzen: und zwar nur erſt dieſes Jahr in der Reichiſchen Buchhandlung herausgekommenen vortreflichen deutſchen Ueberſetzung im iſten Theile, Seite 465 ſind vorzüglich unter engliſchen Namen, acht Sorten angeführt, die man zu dem ſo berühmten engliſchen Getränke, Cyder, das dem Weine ſehr nahe kömmt, anzuwenden pflegt; allein wer ſieht nicht von ſelbſt ein, daß noch viel andre Arten von Aepfeln, dazu gebraucht werden könnten?

habe, ſo kann ich zur Aufmunterung eines fleiſſigern und ſorgfältigern Anbaues deſſelben einige Winke zu geben nicht unterlaſſen.

Es iſt aber gar nicht meine Abſicht, eine beſondere Abhandlung über den allgemeinen Anbau des Apfelbaumes, oder über die Verſchiedenheit ſeiner Früchte zu ſchreiben. Allein da derſelbe vielen üblen Zufällen ausgeſetzt iſt, die man bisher eben nicht ſehr geachtet, oder ſie zu heben ſich keine groſſe Mühe gegeben hat, ſo weiß ich keine beſſere Gelegenheit, meinem Vaterlande einen ſolchen nützlichen Dienſt in dieſem Stück zu erweiſen, als wenn ich über dieſen wichtigen Gegenſtand dem gegenwärtigen Tractate von der Milchnutzung meine Vorſchläge beifüge; und zwar vornehmlich aus dem Grunde, weil dieſe Materie dergleichen Leute, die auf groſſen Landgüthern die Milchwirthſchaft unter ihrer Aufſicht oder im Pacht haben, auch zugleich am allermeiſten angeht; zumal da gemeiniglich bei jedem groſſen Meierhofe oder Guthe, wo viel Kühe gehalten werden, ſich meiſtentheils auch groſſe Obſtgarten befinden; hier kömmt, wie mich dünkt, der Unterſchied guttragender und unfruchtbarer Bäume doch ſehr in Betrachtung, ſo daß ich alſo wegen dieſer hier unternommenen Arbeit und Erörterung des gedachten Gegenſtandes wohl keiner Entſchuldigung nöthig zu haben glaube.

Ich finde überhaupt, daß man die Obſtgärten ſehr nachläſſig beſorgt, und auf die Bäume nur ſehr wenig Sorgfalt wendet. Wenn die Aepfelbäume einmal

mal gepflanzt in guten Wachsthum und tragbar geworden ſind, ſo werden ſie auch gleichſam ihrem Schickſal überlaſſen. Allein eine rechte gehörige Cultur derſelben verbeſſert nicht nur ihren Zuſtand, ſondern ſie leiſtet auch zur Vermehrung der Früchte ihren groſſen Beitrag; ich habe nur eine Perſon gekannt, die aus der Wartung des Obſtgartens eine Hauptbeſchäftigung machte, wo ich auch zugleich Gelegenheit bekam, den groſſen Nutzen von dieſer angewandten Aufmerkſamkeit zu beobachten. Ich kann alſo keine beſſere Anweiſung zu dieſem Geſchäfte geben, als wenn ich eben dieſelbe hier anführe, da ich nirgends ſchönere, beſſere und auch von jeder Art nie häufigere Früchte gefunden habe.

Die vornehmſten Schwierigkeiten ereignen ſich gemeiniglich bei den Aepfelbäumen, wenn ſie ihren völligen Wachsthum erreicht haben, da ſie dann gerne knotig oder knorrig, ſchadhaft und brandig werden, ja mit der Zeit, wo ſie ſich im beſten Zuſtande befinden ſolten, gänzlich eingehen und verdorren, welches lediglich der gar zu geringen Sorgfalt, die man bei guter Zeit darauf verwenden ſolte zugeſchrieben werden muß. Man bemerkt ganz eigentlich, wie das junge Holz der gutgewarteten Bäume allezeit die ſchönſten und beſten Früchte, und auch in gröſter Menge trägt. Jungen Bäumen muß man ſolche Zweige, die ſtark und tragbar zu werden guten Anſchein geben, zu erhalten ſuchen; diejenigen aber, welche nur geil in die Höhe ſchieſſen oder allzu ſchwach ſind, ausſchneiden,

und dahin ſehn, daß der Baum durchgängig gleich viel Holz behalte. Bei ſolcher Behandlung werden die Bäume einen geraden Wachsthum erlangen, daneben iſt auch dieß zu beobachten, daß die Aeſte und Zweige Lüſt und Sonne bekommen, wodurch die Früchte ihre gehörige Reife und Güte erhalten. Man muß auch nicht zugeben, daß irgend ein Theil zu dick und buſchigt werde; ferner iſt nöthig immer darauf Achtung zu geben, daß ſich ja kein Moos an die Bäume anlege; dieſes Uebel kann zu rechter Zeit ganz leichtlich verhütet werden.

In ſehr trocknen, ſandigtem oder ſteinigten oder ſonſt ſehr hartem Boden ſind die Aepfelbäume auch geneigt frühzeitig zu verderben und brandig zu werden, da ſodann dergleichen Beſchaffenheit den Bäumen gar bald ihren gänzlichen Untergang zuwege bringt. Doch giebt es auch eine gewiſſe Art, welche in nur gedachtem Boden gut fortkömmt, ſtark treibt und länger als eine andre ausdauert. Findet man nun, daß dieſer Fall ſtatt hat, ſo muß man auch allezeit die beſten Sorten von dieſen Bäumen anpflanzen, nämlich die am leichteſten dieſer Gegend fortkommen. In gewiſſen Gegenden wollen gute Aepfelbäume nicht gerathen, da hingegen eine gewiſſe Art ſaurer Aepfel (Crab-Trees) ſehr wohl ſtehen, und nach ihrer Art gute Früchte tragen. Wo dieſer Fall ſtatt findet rührt es davon her, daß der Boden, für dieſe Art mehr als für eine andre von Natur geſchickt iſt, weil die Wurzeln meiſt nur auf der Oberfläche

hinlaufen, und dieſe alſo beſſer wachſen, als diejenigen Sorten, welche ihre Wurzeln mehr unter ſich und ſenkrecht in die Tiefe hinabtreiben. Bei ſo bewandten Umſtänden wollt' ich lieber rathen dergleichen ſaure Aepfelbäume (Crab-Trees) aus dem Kerne zu ziehen, um hernach auf dieſe jungen Stämme gute Aepfel zu pfropfen, und nur ſolche zu wählen, die keine grad unter ſich laufende, oder ſogenannte Pfahlwurzel haben, oder ſelbige beim Pflanzen ſolcher Bäume wegzuſchneiden; wenn dieß geſchieht indem dieſelben noch jung ſind, ſo werden ſie auch mehr ihre Wurzeln in der Oberfläche hintreiben, beſſer wachſen, und dem Verderben nicht ſo leicht ausgeſetzt ſein. Ueberhaupt kann man die vorſeiende üble Beſchaffenheit des Bodens durch gedachten Handgrif größtentheils überwinden, und mit der Zeit von den auf dieſe jung angezogenen Stämme gepfropften Bäumen, gute Früchte bekommen.

Wenn man junge Aepfelbäume ſetzen will, ſo iſt es ſehr nützlich die Löcher vier bis fünf Fuß weit, und drei oder vier Fuß tief zu machen, und die ausgegrabene Erde zwei bis drei Monate oder auch noch länger neben dem Loche aufgehäuft liegen zu laſſen, und wenn dieſelbe wieder in die Oefnung kommen ſoll, ſie monatlich einmal umzuwenden, damit ſich die nitröſen und andere befruchtenden Partikelgen aus der Luft beſſer in dieſelbige hineinziehen, ſie recht durchdringen, und die Fruchtbarkeit des Bodens dadurch aufs beſte vermehrt werde.

Allein wenn es die Gelegenheit verſtattet, wolte ich lieber rathen, einen Haufen Erde allezeit ein ganzes Jahr vorher zuzurichten, die nämlich aus alten, trocknen, von den Seiten der Wege abgeſtochenem Raſen, oder aus friſcher Erde von verſchiedener und zwar ſolcher Art beſteht, worinne die Aepfelbäume, die man eben gern fortbringen will, gut fortzukommen pflegen, und welche nämlich mit gutverfaultem Miſt vermengt, und zwei- bis dreimal umgewendet werden muß. Eine feſte Erde, die von leimigter Beſchaffenheit, iſt vorzüglich gut, mit dem Boden des Obſtgartens zu vermengen, wenn er von milder und leichter Art iſt. Die Bäume müſſen in ſolche Erde gepflanzt werden, worinne ſie recht viel friſche Wurzeln treiben, und wenn ſie alsdann in ihren rechten Boden kommen und friſche Salztheilgen antreffen, werden ſie auch weit ſtärker und kräftiger wachſen. Derjenige Baum, der in ſeiner Jugend gut gezogen iſt und ſtark wächſt, wird es auch in der Folge ſeines Wachsthums ſtets zu erkennen geben. Man muß aber auch bei dem Schneiden der Bäume darauf ſehn, bloß ſolche Zweige und Aeſte an denſelben ſtehn zu laſſen, die eben in der rechten Lage und Richtung ſich befinden, daß der Baum eine gute Geſtalt bekommen und in ſeiner Stärke zunehmen kann; man muß immer die in die Höhe gehenden Aeſte erhalten, die hängenden hingegen wegſchneiden, wofern es nicht ein gänzlicher Mangel an jungem Holze verbietet.

Auf

Auf ſolche Art kann ein artiger, gutgewachſener und tragbarer Baum gezogen werden.

Ferner muß man auch darauf bedacht ſein, daß nicht der Stamm oder die Aeſte junger Bäume mit Moos überzogen werden; vielmehr ſolches gleich Anfangs ſorgfältigſt abzureiben ſich bemühen. Zu dieſer Abſicht iſt eine groſſe mit ſtarken langen Borſten verſehene Bürſte am bequemſten zu gebrauchen, weil man mit ſolcher gut zwiſchen die zinkigt gewachſenen Aeſte kommen kann.

Die Gärtner pflegen gemeiniglich das Moos gerne nach gefallenen Regenſchauern abzureiben, weil es dann ſehr leicht von den Bäumen abgeht; es iſt auch gut die Bürſte in Seifenwaſſer zu tauchen, denn dieß iſt ein ſehr kräftiges Mittel wider die ſehr zarten Inſecten, die eben durch die feinen, von ihnen ins Moos verbreiteten Gewebe, zum Verderben der Bäume Anlaß geben. Das Moos iſt den Bäumen ſehr nachtheilig, nicht allein weil ſie unmittelbar davon verderben, ſondern auch weil daſſelbe einen ſichern Aufenthalt für die Inſecten abgiebt, die den Baum beſetzt haben um auf das folgende Jahr ihre Eier darein zu legen; einige bleiben als Eier während dem Winter darinne liegen, und das Inſect wird alsdann durch die ankommende Frühlingswärme erweckt, und erſcheint als Made oder Raupe, andere bleiben in Puppen unter dem Mooſe oder der Baumrinde verſteckt

ſteckt liegen, woraus ſodann die Fliege, Motte oder der Schmetterling zum Vorſchein kömmt, ſo bald ſie die Wärme herauslockt. Es iſt jetzt allgemein bekannt, daß die Schmetterlinge, Motten und alle übrige Inſecten, ihre Art durch Eier vermehren, welche ſich zuerſt in Raupen oder Maden, ſo wie ſie von verſchiedner Art ſind, verwandeln, hernach nehmen ſie die Geſtalt einer Puppe an, aus welcher endlich das vollkommne Inſect durchbricht. Man muß auch hierbei anmerken, daß faſt jede Art der Inſecten ſich von einer beſondern Art der Pflanzen oder Gewächſe ganz ausſchließlich nährt, ſo daß die Alten ihre Eier allezeit auf ſolche Gewächſe oder Bäume legen, die den Schmetterling, indem er noch die wurmähnliche Geſtalt hat, oder ſich in ſeinem Raupenſtande befindet, erhalten; wie man denn auch ſieht, daß der weiſſe Kohlſchmetterling (Papilio braſſicae des Linné) ſeine Eier allezeit auf die Blätter des Kohls oder Blumenkohls legt, andere Arten der Schmetterlinge auf andere grüne den Winter über dauernde Gewächſe, da denn auch die Larven von einander unterſchieden ſind. Die Raupe lebt ſo lang, als die Zeit ihres Wachsthums dauert, dann begiebt ſie ſich in die Erde, um ſich zu verpuppen, und diejenigen, welche die Strenge des Winters oder andre Witterungsungemächlichkeiten aushalten, leben ſodann mit dem Frühling in einer neuen Geſtalt, als Schmetterling wieder auf.

Das

Das Moos iſt eine beſondre Pflanze, welche auf den Bäumen wächſt, und kleine Wurzeln ſowohl, als Aeſte in erſtaunender Menge treibt; und eben daraus entſpringt das Verderben der Bäume, weil die unerhörte Menge Wurzeln und Aeſte des Mooſes, den Saft der Bäume an ſich ziehn, indem ſie den größten Theil des ganzen Baumes bedecken, auch zugleich die Luftgefäſſe größtentheils verſchlieſſen, und folglich den Baum unfähig zum Ausdünſten und Einziehen machen; überdies nimmt das Moos das vorzüglichſte der atmoſphäriſchen Nahrung von Thau und Regen, welches doch dem Stamme des Baumes zukommen ſolte, in ſich, und es bleiben nur die Wurzeln, Blätter und Nebenäſte übrig, den Baum mit Blüthen und Früchten zu erhalten. Die Wohlthat iſt alſo für die Bäume von äuſſerſter Wichtigkeit, die man ihnen durch die Befreiung vom Mooſe erzeigt.

Wenn die Bäume jung und zur Hand ſind, wie z. B. Stachel- Johannisbeer, oder andre niedrige Spalierbäume, ſo können ſie leichtlich davon befreiet werden; ſind es aber Bäume von gröſſerer Art, ſo will es ſich nicht ſo gut thun laſſen. Man muß dieß Geſchäft mit weit mehr Sorgfalt im November oder December vornehmen, wenn der Baum das Laub verlohren und noch keine Knoſpen getrieben hat; es wird am bequemſten mit einem Wiſch aus Waizen- oder Roggenſtroh, ſo ſtark als man ihn nach der Gröſſe des Baums nöthig hat und mit der Hand faſſen

kann, verrichtet, indem man es an dem einem Ende in einen Knoten zuſammenwindet, daß es nicht auseinander fällt und ſich zerſtreuet, hält es bei dieſem geknüpften Theile, zündet das andere ofne Ende an, und läßt die Flamme ganz gemächlich an dem Stamme oder den Aeſten, wo ſich das Moos gehäuft hat, in die Höhe ſteigen, und thut dieſes von allen Seiten, um das ſämmtliche Moos mit der Flamme zu treffen und zu verbrennen, nur mit der Fürſichtigkeit, daß die Rinde nicht mit Schaden leidet, auſſerdem wird durch dieß Mittel das Moos völlig vernichtet, und dem Baume gleichſam freie Luft gegeben.

Durchs Verbrennen des Mooſes werden zugleich die Eyer, Würmer und Puppen zerſtört, welche den Baum das nächſte und die folgenden Jahre beſchädigen können, und wird ihm dadurch gleichſam neues Leben und Kraft verſchaft; die mit dieſer feurigen Operation beſchäftigte Perſon muß ſich nur wohl in Acht nehmen, vorzüglich die Aeſte zu ſchonen, wie ich denn auch hiezu lieber die Nacht als den Tag zu wählen, anrathen wolte. Es wird auch ſehr zuträglich ſein, den Baum hernach abzubürſten, beſonders in den Winkeln, wo ſich die Aeſte theilen, damit nicht Unreinigkeiten dazwiſchen ſitzen bleiben.

An Orten und in Gärten, wo es viele groſſe Bäume giebt, iſt dieſe Verrichtung von keiner geringen Bedeutung, und ich halte es immer für

das

das Beſte, die eine Parthie Bäume das eine, und die andre das zweite Jahr auf gedachte Weiſe zu beſorgen. Junge Bäume können auf dieſe Art mit leichter Mühe in Ordnung gehalten werden.

Wenn Bäume alt und knorrigt geworden ſind, ſo iſts am beſten, die verdorbenen Aeſte nach und nach abzuſchneiden, indem man zwei oder drei auf einmal wegnimmt, und ſolches in drei bis vier Jahren einmal thut.

Auf dieſe Weiſe kann man einige friſch propfen oder von andern jungen Zweigen heranziehen, wobei man ſich aber obgedachter Regel erinnern muß, einen oder zwei Aeſte aufwärts gehen zu laſſen, bis das junge Holz Blüthen bekommt, wodurch der Saft in die Höhe gezogen und der junge Trieb deſto kräftiger belebt wird, welcher ſonſt, bei Ermangelung dieſer Cautel öfters wieder abſtirbt, und nicht ſelten dem ganzem Baume zum Nachtheil gereicht.

Wenn wir das Verzeichniß der ganz ungeheuern Menge von Inſecten überſehen, welche auf den verſchiedenen guten und ſchlechten Aepfel- und Birnbäumen leben, brüten, und ſich ernähren, da die eine Art dieſe, die andere jene Bäume einnimmt, ſo iſts kein Wunder, daß die Heere bisweilen alles Laub und des Baumes zarten Zweige gänzlich verzehren. Der gelehrte Kräuterkundige zeigt uns, daß die verſchiedenen Arten von Bäumen viele Arten Inſecten

 erzeugen

erzeugen und nähren, deren ich nur einige hier anführen will: der groſſe Perlmuttervogel, die Wintermotte, vielleicht Phalaeus brumata des Linné, Birnenblattlaus, Aphis Pyri des Linné, der graue Blattfloh, Chermes, der ſchwarze Obſtrüſſelkäfer, Curculio pomorum des Linné, Apfelblattlaus, Aphis mali, Gartenkäfer, Scarabaeus horticola des Linné, auſſer noch vielen Arten von Spinnen und kriechenden Inſecten. 24)

Man hat oft bei recht brennender heiſſer Luft und Witterung geſehen, daß die zarten Zweige und Blattſtiele von dieſem Ungeziefer ſind abgefreſſen worden, daß man aber dieſe üblen alles verzehrenden Gäſte nicht ſo ganz genau kennet, lieget daran, weil ſie meiſtentheils Nachtvögel ſind.

Bei der Unterſuchung findet man die Knorren und Auswüchſe der Bäume ganz voll von gedachten Geſchö-

24) Es würde überflüſſig ſein, alle die vom Verf. angeführten engliſchen Namen wörtlich überſetzt hierher zu ſetzen, da es nicht möglich ſeine Trivialnamen mit beſtimmten kenntlich-deutſchen Namen anzuzeigen. Wer die den Obſtbäumen ſchädlichen Inſecten will kennen lernen, der ſehe Beckmanns Grundſätze der deutſchen Landwirthſchaft S. 330. §. 240. und Gleditſch Einleitung in die Forſtwiſſenſchaft, 2ter Band, S. 71 u. f. nach, wo er ſie mit richtig-deutſchen und lateiniſch-ſyſtematiſchen Namen aufgezeichnet und am letzten Orte auch kurz beſchrieben findet.

Geſchöpfen, indem ſie verſchiedene Arten kleiner Inſecten oder deren Eier enthalten, die in verſchiedenen Höhlgen oder Fächern befindlich ſind.

Die Knoten ſelbſt werden urſprünglich durch dergleichen Inſecten verurſachet, indem ſie den Nahrungsſaft der Bäume aufhalten und Anlaß geben, ſich in Geſtalt von Knoten und Knorren, ſo wie wir ſie finden, anzulegen.

Die in den Obſtgärten wachſenden Aepfelbäume ſind mehr der Unfruchtbarkeit als viele andere Baumarten ausgeſetzet. Allein die Beſchaffenheit der Bäume und ihr abgefallenes Laub thut dem Graſe ſehr wenig Schaden, ja man kann es, ohne ihm irgend durch einige Düngung, die den Bäumen nöthiger wäre, zu helfen, ſehr oft abmähen und nützen.

Mein Freund, auf den ich mich zu Anfange dieſer Abhandlung bezog, bedienet ſich in dieſer Rückſicht, den Bäumen eine Güte zu thun, einer fürtreflichen Methode. Er hat es nämlich ſeit verſchiedenen Jahren eingeführet, im Winter gewiſſe Bäume einige Fuß vom Mittelpunct in der Rundung aufzugraben, wodurch die Feuchtigkeit zu den Wurzeln dringen kann, indem das Erdreich, ſo lang der Froſt nicht hinderlich iſt, zwei- bis dreimal aufgelockert wird, damit ſich die ſalpetrigen und andre befruchtende Theile aus der Luft hineinziehen können; bei dem letzten

Auf-

Aufgraben ließ er allezeit eine gewiſſe Art Dünger vom Vieh oder verfaultes Laub, Pflanzen u. dgl. beimiſchen, der Unrath und Abgang im Garten ward in eine Grube geworfen, um darinn den Abfluß der Miſtjauche vom Viehhof zu ſammeln, und das Hineingeworfene darinnen faulen zu laſſen, damit es ſodann nahe an die Wurzeln der Bäume gebracht werden konnte; allein allen andern Dingen dieſer Art zog er folgendes Mittel als das allerkräftigſte und fruchtbarſte vor, nämlich das in einer Grube eines Schlachthofs geſammelte Blut, Eingeweide, und die Excremente von geſchlachteten Thieren, wie auch den Abfluß aus einem Schwein- oder Pferdeſtalle. Dieſe Düngung hielt er zu gedachter Abſicht immer in Bereitſchaft, es iſt auch dieſes in der That, wo es ſich anbringen läßt, ein heilſames Hülfsmittel, die Fruchtbarkeit zu unterhalten, wenn man nämlich den Abfluß vom Viehhofe und deſſen Ställen in dem Obſtgarten leiten kann. Man ſieht wohl ein, daß die Bäume in einem, mit ſolcher Feuchtigkeit gedüngten Garten, zum häufigen Tragen geneigt ſind. Ich habe eine ſehr groſſe Vermehrung der Baumfrüchte in den Obſtgärten geſehen, wenn ich rund um das unterſte Stammende des Baumes in einiger Entfernung eine Vertiefung gemacht und dieſelbe im Frühling oder Herbſt mit dem abflieſſenden Seifenwaſſer der Wollkämmer oder Hutmacher anfüllte, da die abgehenden Theile der Wolle, das Seifenwaſſer und die an der Wolle hängenden Unreinigkeiten vielen Arten kleiner Inſecten, die zwar

das

das bloſſe Auge, ohnerachtet ihrer erſtaunenswürdigen Menge, nicht entdeckt, gänzlich zuwider ſind. Mein Freund war auch gewohnt, die zu eben der Zeit in der Rundung aufgegrabenen Bäume häufig mit obgedachter aus dem Viehhof abgeleiteten Feuchtigkeit begieſſen zu laſſen.

Um eine recht kräftige Miſchung feiner Erde für junge Bäume, zum Pflanzen der Blumengewächſe und Legen der Gurken, immer in Bereitſchaft zu halten, machte er eine Grube, wo hinein er einen Karren leimigte Erde werfen ließ, und aus der Haushaltung hernach das Spüligt oder Scheuerwaſſer aus der Küche, die Nachttöpfe, Salzbrühe vom Böckelfleiſch, der Ofenruß, Aſche u. dgl. geſchüttet werden mußte; wenn ſich nun dieſe verſchiednen Salzpartikelgen lange genug hineingezogen hatten, ließ er die Grube ausleeren, die ausgegrabne Erde an der Luft trocknen, mit etwas Kalk vermengen, und nachdem ſie fein durchgeſiebet war, zum Gebrauch auf die Seite ſchaffen.

Den Johannisbeeren und Stachelbeeren kann man die größte Güte thun, wenn man ſie nur immer ſorgfältig wider das Moos bewahret, und nie mit der Scheere, ſondern lieber im November oder December mit dem Meſſer beſchneidet, und ſie als lauter einzelne Bäume ziehet, dabei man aber zu gleicher Zeit das alte Holz ausſchneidet, und nur junge tragbare Zweige ſtehn läßt, allein die zu hochwachſenden

am

am Stamme wegnimmt oder dergleichen Aeſte abſtutzet. Ich ziehe die aus dem Saamen gezogenen Stachel- und Johannisbeeren, den aus geſteckten Reiſern erzeugten weit vor, weil man die erſtern nach Belieben ziehen und eine beliebige Geſtalt geben kann, und weil ſie während der Zeit, daß ſie ſo weit kommen um Früchte zu tragen, ſo ſtarke Wurzel bekommen, daß ſie die Früchte zur vollkommnen Reife bringen. Denn kein Baum, von welcher Art er auch ſei, trägt eher gute Früchte, bis er gut angewurzelt iſt.

Ich bin weit entfernt zu glauben, daß das Moos ein natürliches Product der Obſtbäume ſein ſolte. Ich glaube vielmehr aus gutem Grunde, daß ſolche verſchiedne Arten der Inſecten, deren Nachkommenſchaft auf Bäumen verſchiedener Art leben muß, von Zeit zu Zeit das Moos oder eine ähnliche Materie von gewiſſen Bäumen weg, und auf diejenigen trägt, die Ihnen für ihre Art zum Aufenthalt dienlich ſcheint, oder die ſie ihre Eier hineinzulegen bequem findet. 25) Dasjenige Moos, welches auf den Aeſten der Bäume Wurzel ſchlägt, vermehrt auch künſtigen Generationen von Inſecten ihre Sicherheit.

Ich

25) Der Verfaſſer iſt hier ſehr irrig; er wußte wohl nicht, daß die Moosarten Saamen tragen, und daß dieſer kleine zarte Saamen durch den Wind, von einem Baum auf den andern gebracht wird, und Wurzel ſchlägt.

Ich kann mir mit vielen nicht vorſtellen, wie die Oſt- oder andere kalte Winde den Mehlthau hervorbringen ſollen, und man alſo ſagen könnte, er käme aus der Luft; ſondern es iſt vielmehr glaublich, daß diejenigen Inſecten, welche man auf den Bäumen findet, und die ſie beſchädigen, auch insgemein auf denſelben ausgebrütet werden, und wenn der Saft in die Höhe ſteigt, und ſodann friſche Zweige durchbrechen, ihre Vermehrung befördert, und im Gegentheil, wenn durch Froſt und kalte Winde dieſe Zweige leiden, ſodann auch hierdurch ihre Anhäufung vermindert wird; endlich aber wenn nun die zahlreichen Gattungen der Inſecten den zarten Reiſern ihre Säfte rauben, dieſelben ganz einnehmen und ſich derſelben völlig bemächtigen, und ihr gänzliche Abſterben verurſachen. Diejenigen friſchen Zweige aber, die von keiner ſolchen Hinderniß abgehalten werden, wachſen ſodann immer fort, werden ſtärker und widerſtehn der Macht dieſer verheerenden und zahlloſen Inſecten.

Ich kann mich auch nicht überreden, daß dasjenige, was man für Honigthau hält, aus der Luft falle, oder durch ſie herbeigeführet werde, wie man ſich insgemein vorſtellt. Wenn man eine Pflanze oder Baum, worauf dieſe glänzende klebrige Feuchtigkeit gefallen iſt, die man Honigthau zu nennen pflegt, in die Hand nimmt, darf man nur die Blätter, worauf er befindlich iſt, umwenden, ſo werden ſich auf der untern Seite derſelben unzählige

In-

Inſecten, [26]) die eine Art Baumläuſe ſind, allezeit antreffen laſſen, welche die Säfte aus den Blättern, woran ſie ſitzen, ſaugen, und ſie wieder von ſich ſprützen. Eine recht genaue Beobachtung wird allezeit ganz deutlich lehren, daß dieß Excrement gedachter Inſecten der eigentliche und wahre Honigthau iſt. [27])

Jedes Geſchöpfe bringt nach einem alten und wahren Satze, ſeines gleichen hervor; ſo möchte ich auch ſagen, ein Ausſchweifung bringt die andre zuwege. Ich kann nämlich bei dieſer Gelegenheit nicht unterlaſſen, ein ſehr nützliches Mittel anzuführen, das Verderben des neugeſäeten Rübſen, welches durch das Inſect (Fly) [28]) verurſacht wird, zu verhüten. Ich habe es immer ſehr häufig empfohlen, auf meinen Reiſen aber wahrgenommen, daß das Mittel wider dieſes

26) Aphis oder eigentlich Chermes, Blattfloh.

27) Dieſer Meinung als der richtigſten und vernünftigſten, ſtimmt auch unſer gelehrter Herr Profeſſor Leßke in ſeiner Naturgeſchichte, neueſte Ausgabe 1784. auf der 491. Seite völlig bei. Er ſagt nämlich: „Durch die beiden Hörngen geben die Blatt„läuſe einen honigartigen Saft von ſich, wovon „ſich die Ameiſen, auch die Bienen zum Theil „nähren.“

28) Wahrſcheinlich meint der Verfaſſer den ſogenannten Blattfloh, Chryſomela oleracea des Linné.

dieſes Inſect nicht ſehr bekannt ſein muß, da es doch ſo vielen Landwirthen nicht zum geringen Nachtheil gereicht; ich hoffe daher jetzt die beſte Gelegenheit zu finden, dem landwirthſchaftlichen Publicum einen Dienſt zu erweiſen, wann ich es hiermit öffentlich bekannt mache. Es beſtehet nämlich darinne, daß man zwei Pfund Saamen von der Ausſaat mit einem Viertelpfund Schwefelblumen vermengt, und beides hernach in dieſer Vermiſchung zehn bis zwölf Stunden ſtehen läßt. Dieſer hernach ins Land geſäete Rübſen wird ſo viel ſchwefligte Theilgen in ſich nehmen, daß er von ſeinem feindlichen Inſect nicht wird befallen werden.

Ich erinnere mich in einem Briefe an die Societät der Landwirthſchaft zu Bath eine Beſchreibung des Maykäfers (cock-chaffer) und der Larve, [29]) aus der er entſteht, geleſen zu haben, wobei die groſſe Verwüſtung, die er auf den Ländereien anrichte, angeführt wurde, ohne daß man ein befriedigendes Mittel zu ihrer Ausrottung dabei angeführt hatte. Ich halte dafür, der groſſe Wurm dieſer Art iſt in den meiſten Landſchaften mehr als zu bekannt, daß dieſem nach ſeine Beſchreibung überflüſſig ſein würde. Als ich neuerlichſt mit einem erfahrnem Landwirthe in Geſellſchaft war, welcher ſonſt auch von dieſem Wurme viel gelitten hatte, gab mir derſelbe bei dieſer Gelegenheit

29) Unſre Landwirthe in Deutſchland nennen ſie Egerlinge.

heit mit Vergnügen zu erkennen, daß er nun gänzlich hoffe dieſe Plage los zu werden, und ihn völlig auszurotten die rechte Methode gefunden zu haben glaube, da ihm ſchon ein Verſuch mit beſtem Erfolg gelungen ſei; und da dieß Mittel von jedem Landwirthe angewendet werden kann, ſo halte ich es für Pflicht ſolches wegen ſeines groſſen Nutzens hier bekannt zu machen, zumal da zu hoffen iſt, es werde ſich in der Folge immer ſo wirkſam erweiſen. Die ganze Unternehmung beſtand nämlich darinne, daß ſobald der erſte harte Froſt eingefallen war, dieſer Landwirth alle Kräfte zuſammen nahm, dasjenige Braachfeld, das am meiſten von dieſen unfreundlichen Gäſten heimgeſucht ward, umzupflügen; bei dem Umwenden des Bodens erſchienen dieſe Würmer in ungeheurer Menge, und da zu der Zeit alle Nahrung für die Krähen, Dohlen, Elſtern, Raben u. dgl. Vögel ſehr abgeſchnitten war, ſo kamen dieſe Thiere aus allen Gegenden häufig herzu, ſie zu verzehren. 30) Ein unmittelbar darauf einfallender harter Froſt vertilgte ebenfalls noch ſehr viele von dieſen Würmern, ſo daß wenige davon übrig blieben. Wenn nun wieder ein Froſt einfiel, pflügte er auch wiederum das Feld von neuem in die Quere, wodurch abermals eine groſſe Menge in die Höhe kamen, die obgedachten Vögeln zur Nahrung dienten; allein beim dritten Pflügen lieſſen ſich deren ſehr wenige ſehen, und auch dieſe wurden vollends von

30) Manche Landwirthe treiben auch zu dieſer Abſicht groſſe Heerden Enten auf die aufgeriſſenen Aecker.

von Krähen und dergleichen Vögeln aufgefreſſen, und dieſer unermüdete aufmerkſame Oeconom bekam folgendes Jahr eine ſehr gute Erndte; er pflügte das Land den nächſten Winter wieder auf gedachte Weiſe, und hält ſich jetzt verſichert, ſeinen Feind gänzlich durch dieſes Mittel getilgt zu haben.

Ich glaube, daß viele einſichtsvolle und erfahrne Landwirthe, dieſes Mittel mit mir zugleich, für ein höchſt vernünftiges und bewährtes halten, und der Empfehlung werth achten werden.

Weiſſenfels,
gedruckt bei Friedrich Severin.

Verbeſſerungen.

S. 65. Z. 8. v. unten, nach als, muß für hineinkommen.
— 66. Z. 3. v oben, nach welche, ſoll wenn ſie ſtehen.
— 69. Z. 10. v. o. nach derber, fällt und weg.
— 71. Z. 14. v. o. nach gehalten, muß worden iſt, hineinkommen.
— 85. Z 4. v. o. das, nach dieſer, muß nach Käſe, ſtehn.
— 89. Z. 1. v. o. nach hatten fehlt, ſonſt.
— 95. Z. 6. v. u. ſtatt Käſe ſetze man Quarg.
— 98. Z. 14. v. o. nach werd, lies ſeihete ſtatt ſeichte.
— 116. Z. 2. v. o. nach ſeite, fällt einige weg.
— 118. Z. 11. v. u. nach wiſſen, muß ſtehen, ſo verurſacht es, nach Verwirrung bleibt verurſacht weg.
— 119. Z. 2. v. o. nach daß muß ich hineinkommen.
— 129. Z. 14. v. o. ſtatt hiſteriſchen, hyſteriſchen.
— 144. Z. 8. v. u. nach leichteſten ſetze in.

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Twamley, Josiah.

Herrn J. Twamley's Anweisung Englischen Käse zu machen und den Obstgarten recht zu warten Aus dem Englischen

Frankfurt am Main 1787

Oecon. 1736
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299367-0
VD18 13506234